

СТЭНЛИ ТУЧЧИ



ВКУС

Кулинарные мемуары

Стэнли Туччи

Вкус. Кулинарные мемуары

Издательство «Синдбад»

2021

Туччи С.

Вкус. Кулинарные мемуары / С. Туччи — Издательство
«Синдбад», 2021

ISBN 978-5-00131-542-1

Стэнли Туччи вырос в италоамериканской семье, которая уделяла огромное внимание еде и каждый вечер собиралась за кухонным столом. В этой книге он не только делится самыми разными рецептами, но и рассказывает связанные с ними удивительные истории. «Вкус» – это размышления о жизни и еде, перемежаемые рассказами актера о детстве в США и нынешней жизни в Британии; о работе над фильмами «Большая ночь», «Джули и Джулия» и документальным сериалом «В поисках Италии»; о любви, семье и заботе о детях. Каждый шаг этого гастрономического путешествия – через простые и трудные времена, через ужины в лучших ресторанах и пригоревшие обеды – трогает и берет за душу. Эта книга, написанная с неподражаемым юмором и самоиронией, понравится всем, кто знает толк в домашней еде.

ISBN 978-5-00131-542-1

© Туччи С., 2021

© Издательство «Синдбад», 2021

Содержание

Информация об авторе	6
Отзывы СМИ	7
Предисловие	8
1	11
2	15
3	26
4	30
5	37
6	42
7	45
8	55
9	65
10	71
11	78
12	81
13	85
14	89
15	92
16	96
17	99
18	105
19	111
20	118
Благодарности	127
Кто помог мне написать эту книгу	129

Стэнли Туччи

Вкус. Кулинарные мемуары

*Моим невероятным родителям – за то, что так много дали нам
с сестрами и научили любить жизнь и еду*

*Моей жене Фелисити – за ее выдающийся ум, большое сердце и
отменный аппетит*

*И моим прекрасным детям – пусть они всегда будут счастливы,
где бы ни находились (и особенно за обеденным столом)*

Stanley Tucci

TASTE: My Life Through Food

Copyright © 2021 by Stanley Tucci

This edition is published by arrangement with *Curtis Brown UK* and *The Van Lear Agency*

Russian Edition Copyright © Sindbad Publishers Ltd., 2023

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Корпус Права»

© Издание на русском языке, перевод на русский язык. Издательство «Синдбад», 2023

Информация об авторе

Стэнли Туччи – актер, сценарист, режиссер и продюсер. Он снял пять фильмов и сам снялся более чем в семидесяти (включая «Дьявол носит Prada», «Терминал», «Милые кости»), сыграл во множестве театральных постановок на Бродвее и не только. Он был номинирован на премию «Оскар» и «Тони», является обладателем двух «Золотых глобусов» и двух «Эмми», а также множества других профессиональных наград.

Отзывы СМИ

«Вкус. Кулинарные мемуары» Стэнли Туччи столь же пленителен, прост и безумно изыскан, как и вкус лучших итальянских блюд. Возьмите эту книгу с собой в постель —и вам приснится Италия. Но возьмите ее на кухню —и вы обнаружите, что используете ее так же часто, как сковороду или нож.

Стивен Фрай

Читая это, невозможно не проголодаться!

Найджела Лоусон, журналистка и ресторанный критик

От этой книги можно оторваться разве что для того, чтобы приготовить и съесть какое-нибудь из описанных в ней блюд.

Хестон Блюменталь, шеф-повар и телеведущий

Туччи не просто талантливый актер и писатель – его страсть к еде, путешествиям, культуре и жизни поистине заражительна.

New York Journal of Books

Предисловие

Все итальянские семьи уделяют огромное внимание еде, и наша семья не была исключением. Мама всегда готовила великолепно: она находила самые качественные ингредиенты и бережно их обрабатывала, следуя семейным рецептам и традициям родной культуры. Примерно четверть века назад я снял фильм «Большая ночь» – о том, как два брата-итальянца пытаются спасти свой ресторан. Все это подогревало мой интерес к кулинарии, и в результате я побывал во многих необычных местах, познакомился с незаурядными людьми и получил уникальный опыт. Повара и гурманы со всех концов света и сегодня рассказывают мне о том, как их вдохновил мой фильм. Их добрые слова и их великодушные лстыят мне и даже смущают меня. Я всегда благодарен за такие моменты, и я восхищаюсь всеми, кто управляет хорошими ресторанами, занимается непростым поварским искусством или просто не жалеет времени и сил, чтобы порадовать чем-нибудь вкусным своих друзей и близких.

Моя любовь к еде и ко всему, что с ней связано, с каждым годом становится сильнее. Она побуждает меня писать кулинарные книги, участвовать в благотворительных продовольственных программах, снимать документальные сериалы. Наконец, именно благодаря еде мы сблизилась с моей женой Фелисити.

Говоря откровенно, сейчас я уделяю еде и размышлениям о ней больше времени, чем актерской работе. Поэтому вполне логично, что эта моя главная страсть вылилась в еще одну форму – своеобразные мемуары. Надеюсь, они придутся вам по вкусу. (Далее последуют и другие каламбуры.)

*Стэнли Туччи
Лондон, 2021*

* * *

Округ Вестчестер, штат Нью-Йорк, середина 1960-х

Мы с мамой сидим на полу нашей небольшой гостиной. Мне примерно шесть лет. Я играю в кубики, а мама гладит белье. По телевизору идет кулинарное шоу.

Я: А что она делает?

МАМА: Она готовит.

Я: Что?

МАМА: Готовит.

Я: Я вижу. Но *что* она готовит?

МАМА: А, ты об этом. Она готовит утку.

Я: Утку?!

МАМА: Ну да.

Я: Прямо из пруда?

МАМА: Не знаю. Наверное.

Я замолкаю и продолжаю играть; мама гладит белье.

МАМА: Как ты себя чувствуешь?

Я: Кажется, лучше.

Мама трогает мой лоб.

МАМА: Похоже, температура спала.

Я: Значит, завтра надо идти в школу?

МАМА: Посмотрим.

Мы молча смотрим телевизор.

МАМА: Ты голодный?

Я киваю.

МАМА: Что тебе приготовить?

Я: Не знаю.

МАМА: Хочешь сэндвич?

Я не отвечаю.

МАМА: Сэндвич хочешь?

Я: Ну-у-у...

МАМА: С арахисовой пастой и джемом?

Я: Ну-у-у... давай.

Мама поднимает брови. Я киваю.

Я: Да, пожалуйста.

МАМА: Хорошо. Минут через десять передача закончится и я сделаю тебе сэндвич.

Я: Но я уже сейчас голодный.

Мама молча смотрит на меня и поднимает брови еще выше. Я возвращаюсь к своим кубикам.

МАМА: Помнишь выпуск, где эта женщина делала крепы?

Я: Кого?

МАМА: Крепы. Блинчики такие.

Я: М-м-м...

МАМА: Я их тоже иногда пеку...

Я: Не помню.

МАМА: Ладно, неважно. Поможешь мне приготовить их на выходных?

Я: Конечно.

Пауза.

Я: А почему она готовит утку?

МАМА: Наверное, просто любит утку.

Мы молча смотрим телевизор.

Я: А ты любишь утку?

МАМА: Я ее толком-то и не пробовала.

Пауза.

Я: А я люблю утку?

МАМА: Не знаю. Любишь?

Я: А я ее пробовал?

МАМА: Нет.

Я: Значит, не люблю.

МАМА: Откуда ты знаешь, любишь или нет, если не пробовал? Сначала нужно попробовать. Все нужно пробовать.

Я: Ну-у-у... Может быть, потом попробую. Когда подрасту.

Я смотрю телевизор. Мама смотрит на меня, не в силах сдержать улыбку. Мы молчим. Наконец кулинарное шоу заканчивается, и мы идем на кухню. Мама делает мне сэндвич с арахисовой пастой и джемом, и я тут же на него набрасываюсь. Она смотрит на меня.

МАМА: Ого, да ты и правда голодный.

Я киваю, а потом начинаю говорить с набитым ртом.

Я: А что у нас на ужин?

МАМА: Свинина на кости.

Я: Фу-у-у-у! Нет. Не люблю свинину.

Мама вздыхает.

МАМА: Тогда почему бы тебе не сходить к соседям и не спросить, что на ужин у них?

Я театрально вздыхаю и продолжаю жевать сэндвич. Мама улыбается и начинает убираться на кухне.

«Чего бы вам хотелось выпить?»

Мой отец задавал этот вопрос каждому гостю, переступавшему порог нашего дома. Он любил хорошие коктейли – и до сих пор любит, а сейчас ему уже за девяносто. Он никогда не увлекался чем-то экстраординарным, но у нас дома всегда был отлично укомплектованный бар с алкоголем для любых коктейлей, которые мог попросить гость. У самого отца вкус был невзыскательным. Осенью и зимой он обычно пил скотч со льдом, летом – джин-тоник или пиво, а за обедом и ужином в любое время года, конечно же, предпочитал вино. Мне всегда нравилось смотреть, как он смешивает гостям коктейли. Когда я стал взрослым, эта почетная обязанность была возложена на меня – и я с гордостью ее выполняю.

Теперь я задаю тот же вопрос моим гостям и с огромным удовольствием угощаю их всем, что они пожелают. А еще я каждый вечер угощаю сам себя. Мой выбор зависит от времени года и от настроения. Иногда это «Мартины», иногда – водка с тоником, или холодное саке, или виски сауэр, или просто скотч со льдом... Продолжать можно до бесконечности. Но в прошлом году у меня завязался роман с «Негрони», и я рад сообщить, что наши отношения развиваются очень хорошо.

Вот мой рецепт.

«Негрони-шейк»

— 1 ПОРЦИЯ —

50 мл джина

25 мл кампари

25 мл хорошего сладкого вермута

Лед

1 долька апельсина

- Заполните шейкер льдом и влейте в него весь алкоголь.
- Хорошенько взболтайте.
- Процедите через стрейнер в коктейльный бокал.
- Украсьте долькой апельсина.
- Усаживайтесь поудобнее.
- Выпейте.
- Готово: у вас в животе возшло солнышко.

(Некоторые считают, что взбалтывать «Негрони» и подавать его безо льда – это ересь и преступление. Им не о чем беспокоиться – я и не собирался приглашать их в гости.)

1

Я вырос в штате Нью-Йорк, в Катоне – прекрасном городке примерно в ста километрах к северу от Манхэттена. Мы переехали туда, когда мне было три года, из Пикскилла – другого городка в штате Нью-Йорк с большой итальянской диаспорой, где семья моего отца поселилась после эмиграции из Калабрии. Семья моей матери, тоже из Калабрии, жила в соседнем Верпланке – городке, населенном в основном итальянскими и ирландскими иммигрантами. Мои родители, Джоан Тропиано и Стэнли Туччи Второй, познакомились на пикнике в 1959 году, и несколько месяцев спустя папа сделал маме предложение. Вскоре они сыграли свадьбу, а еще через десять месяцев родился я – они явно спешили оставить потомство. Через три года родилась моя сестра Джина, а еще через три – вторая сестра, Кристина. Мы жили в современном доме с тремя спальнями, который стоял на вершине холма в самом конце улицы и был окружен лесом. Папа заведовал отделением искусств в старшей школе соседнего городка, а мама работала в том же городке в конторе. Мы с сестрами учились в местных школах – начальной, средней и старшей.

В 1960–1970-е годы пригороды северного Вестчестера, еще далеко не такие густонаселенные, как сегодня, были идеальным местом для детей. Рядом с нами жило еще несколько ребят, и мы с сестрами играли с ними каждый день, почти всегда на улице: видеоигр и мобильных телефонов еще не изобрели, а телевизор мы смотрели нечасто. Круглый год мы играли друг у друга во дворах, на окрестных полях, а чаще всего – в лесу. Там было все, что нужно для счастья: бесчисленные деревья, чтобы лазить по ним и строить домики; болота, по которым можно было ползать летом и кататься на коньках зимой; каменные стены эпохи Войны за независимость, куда мы любили забираться; и холмы, с которых мы скатывались, когда они покрывались глубоким снегом, – а снег тогда исправно выпадал каждую зиму.

Сейчас в моей жизни наступила осень (недавно мне стукнуло шестьдесят, то есть это уже примерно середина осени), и мне часто хочется вернуться в те времена, в те места и к тому себе – невинному, любопытному и полному сил. Да что там – я вернулся бы уже для того, чтобы вновь обрести свою роскошную шевелюру.

Беспечные игры на свежем воздухе в любую погоду были прекрасной частью моего детства. Но что было еще прекраснее, так это наша домашняя кухня.

* * *

Еда, ее приготовление, подача и поглощение были основными занятиями и главной темой для разговоров в доме моего детства. Мама утверждает, что до свадьбы умела разве что кипятить воду. Что ж, если так, то за прошедшие полвека она с лихвой наверстала это упущение. Ответственно заявляю: ни на электрической четырехконфорочной плите, которая была у нас поначалу, ни на сменившей ее газовой плите мама ни разу не приготовила ни одного невкусного блюда. *Ни разу*. Она специализируется на итальянской кухне – в основном на семейных рецептах своей и папиной семьи. (Но она никогда не боялась экспериментировать с рецептами из Северной Италии, а ее ризотто по-милански остается одним из лучших, что я когда-либо пробовал.)

Постепенно она освоила и включила в свой репертуар несколько традиционных блюд других стран. В какой-то момент в домашнем меню появилась паэльля, которую мама готовила и подавала в изящной оранжево-белой кассероли. Паэльля со множеством моллюсков, креветок, кусочков курицы и лобстеров (которые тогда стоили относительно недорого) надолго стала одним из наших любимых блюд. В начале 1970-х мама освоила крепы – явно не без влияния

Джулии Чайлд¹, – и мы жадно поглощали эти легкие и воздушные блинчики с курицей в соусе бешамель. А время от времени на нашем столе появлялось густое, сытное чили кон карне – с зелеными и красными перцами, сочными помидорами и оливковым маслом. Мы готовили его для ежегодных вечеринок по случаю Супербоула у кого-нибудь из соседей. Сами мы таких вечеринок не устраивали, потому что в нашем доме не было ни одного фаната американского футбола.

Думаю, вы уже поняли, что в годы моего детства мама проводила на кухне большую часть времени, – и так происходит до сих пор. Для нее приготовление еды – это не только забота о семье, но и пространство для творчества. Ее кухня, как и кухня любого великого шеф-повара, подтверждает, что кулинарное искусство – это, возможно, самое совершенное из всех искусств. Ведь оно не только дает свободу самовыражения, как живопись, музыка или поэзия, но и удовлетворяет практическую потребность – утоляет голод. Съедобное искусство – что может быть лучше?

Мама готовила так хорошо, что в детстве мне сложно было есть в гостях: чужая еда казалась мне пресной или вообще несъедобной. Зато мои друзья очень любили обедать у нас – все знали, что в нашем доме еда особенная. Мама тщательно подбирала ингредиенты, а сезонные продукты мы выращивали сами; за каждым блюдом стояла своя культура и история, и все они готовились с любовью.

Друзьям нравилась не только еда, но и та радость, с которой ее готовили, подавали и поглощали. Одних стонов наслаждения, которые вызывала у нас пища, было достаточно, чтобы любой присутствующий уже получил от нее удовольствие – даже если еще ни кусочка не успел отведать. В перерывах между стонами мы обсуждали, насколько вкусным получился ужин и что этому способствовало. «Это лучшее из того, что ты готовила, Джоан», – каждый вечер говорил папа об очередном мамином блюде. Мы с сестренками поддакивали, а мама бормотала, что опять что-то недосолила, недодержала или передержала: «Немного суховато, вам не кажется?»

Затем мы вспоминали наши прошлые обеды, воображали будущие или высказывали свои предпочтения, и вскоре еда подходила к концу, а мы не успевали поговорить почти ни о чем, кроме гастрономии. К счастью, мы и не жаждали беседовать о политике. Любые блюда в нашем доме приобретали совершенно новый вкус – даже какая-нибудь магазинная мясная нарезка с оливками. Как-то раз один мой университетский друг, сидя в гостях в моей первой квартире в Нью-Йорке и поедая бутерброд с сыром и прошутто, спросил:

– Стэн, я покупаю те же продукты в том же самом магазине. Почему у тебя дома все вкуснее?

– Это ты еще у моих родителей не был, – ответил я ему.

В итальянских семьях ни о чем не говорят, не спорят и не шутят столько, сколько о еде (кроме разве что смерти – но эту тему я оставляю для другой книги). Поэтому у нас в семье бытует немало связанных с едой фразочек, переходящих из поколения в поколение, и я использую их по сей день.

Папа ест очень много. За обедом, смакуя свою порцию (на самом деле он ест очень быстро – мы с ним не умеем есть не спеша, зато мы эксперты по послеобеденному смакованию), он обязательно задается риторическим вопросом: «Боже мой, но что же ест весь остальной мир?!!»

Как по мне, учитывая качество наших блюд, этот вопрос абсолютно справедлив. Когда папе говорят, что скоро подадут ужин, он делает глоток скотча, стучит стаканом по разделочному столу и громко провозглашает: «*Buono! Perche io ho una fame che parla con Dio!*»

Что переводится так: «Это хорошо! Потому что мой голод уже говорит с Господом!»

¹ Чайлд, Джулия (1912–2004) – шеф-повар, автор и ведущая кулинарного шоу. Подробнее о ней читайте в главе 8 этой книги. – Прим. ред.

Судя по всему, Господь не слишком заботится о том, чтобы насытить папу, потому что его библейских масштабов голод возвращается к нему каждый вечер.

Когда папа был маленьким, он, как и все дети, часто спрашивал: «Мам, что у нас на ужин?»

Его милейшая (так говорят – я ее почти не знал, ведь она умерла, когда мне было всего семь лет) матушка отвечала: «*Cazzi e patate*».

Это буквально переводится как «херы с картошкой», а фигурально – как «отвали» (или «оставь меня в покое», как сказали бы в Британии). Если в нынешнем политкорректном мире родители вздумают так общаться с детьми, к ним может наведаться соцработник. Остается только надеяться, что это будет соцработник с итальянскими корнями.

В детстве, если мы с сестрами были недовольны каким-то из маминых блюд, она лаконично предлагала нам посмотреть, что на ужин у соседей, – и это всегда срабатывало. Ведь, как я уже говорил, мы успели пообедать и поужинать у многих соседей и вовсе не горели желанием возвращаться за их столы. Дома нас каждый день ждал вкусный и сбалансированный ужин, и как бы мы ни ворочали нос от брокколи, рыбы, зелени или свинины, мы хорошо понимали, как нам повезло. А мама, сколько бы ни советовала нам прогуляться по району и поискать что-нибудь получше, тоже помнила о наших вкусах и всегда старалась приготовить что-то, что понравится всем, – если не главное блюдо, то хотя бы пару гарниров. Наш ужин мог состоять, например, из пасты с брокколи, телячьих отбивных в панировке с тушеными цукини и зеленого салата. В этом наборе было что-то для каждого из нас. Кристина любила мясо, Джина – пасту и овощи, ну а я ел почти все, что не приколочено. На следующий день мама могла приготовить, скажем, курицу алла каччаторе с рисом, тушеный эндивий и капустный салат – и так далее. Ума не приложу, как маме удавалось выдавать такие прекрасные, разнообразные и полезные блюда каждый вечер – при том, что днем она работала.

Ближе к пятнице семейный бюджет оскудевал и блюда становились проще и дешевле. Однако итальянцы обладают умением приготовить ужин практически из ничего, так что мы не слишком голодали. Кроме того, по пятницам часто готовил папа, чтобы дать маме столь необходимую передышку, и тогда она выступала в роли су-шефа, помогая ему по мере необходимости. Поэтому наш пятничный ужин представлял собой одно из нескольких блюд, которые лучше всего получались у папы. Самым простым и частым из них была *pasta con aglio e olio* (паста с чесноком и оливковым маслом).

Вот ее рецепт.

Паста кон альо э олио

– 4 ПОРЦИИ –

3 зубчика чеснока: разрезать на три части

4 столовые ложки оливкового масла

500 г спагетти

- Обжарьте чеснок в оливковом масле до золотистого цвета.
- Отварите спагетти до состояния аль денте.
- Слейте воду и смешайте спагетти с маслом и чесноком.
- Добавьте соль, перец и паприку по вкусу.
- Не добавляйте сыр.

Вторым фирменным блюдом от папы были яйца фра-дьяволо. Для таких страстных любителей яиц, как мы с папой, ничто не могло быть прекраснее, чем это сытное и очень красивое блюдо. Представьте себе глубокую сковородку с нежным красно-оранжевым соусом маринара (с ббльшим, чем обычно, количеством лука – для сладости), где готовятся шесть-восемь яиц

пашот. Результат, как можно догадаться по названию, определенно способен соблазнить и ввести во грех чревоугодия. К яйцам папа обычно подавал слегка обжаренную чиабатту и зеленый салат. Вот рецепт.

Яичница с помидорами

— 2 ПОРЦИИ —

50 мл оливкового масла

1 средняя или крупная луковица: тонко нарезать

200 г целых консервированных сливовидных помидоров

4 крупных яйца

Морская соль и свежемолотый черный перец

- Разогрейте оливковое масло в антипригарной сковороде среднего размера на среднем огне. Положите лук и обжаривайте до мягкости, примерно 3 минуты. Добавьте помидоры, раздавив их рукой или шумовкой. Жарьте примерно 20 минут, периодически помешивая, пока помидоры не станут сладкими.

- Аккуратно разбейте в сковороду яйца и накройте ее крышкой. Немного убавьте огонь и готовьте примерно 5 минут, пока белки не станут непрозрачными, а желтки – умеренно плотными. Подавайте сразу, добавив соль и перец по вкусу.

Третьим излюбленным пятничным блюдом были жареные фрикадельки. Их мама с папой готовили вместе: мама вымешивала фарш и лепила шарики, а папа жарил их в оливковом масле на медленном огне. В пятницу нужно было приготовить очень много фрикаделек: половину мы съедали сразу, а половину использовали для воскресного рагу. Пятничные фрикадельки мы съедали «голыми» – то есть вообще без соуса, только с зеленым салатом и чиабаттой. Это было единственное блюдо, с которым на нашем столе появлялось сливочное масло². Сладкая, мягкая чиабатта с маслом прекрасно дополняла хрустящие фрикадельки³.

Я с теплотой вспоминаю те пятничные ужины. Во всем доме царил уютная, непринужденная атмосфера. Рабочая и школьная неделя заканчивалась, и впереди у нас с сестрами были выходные в компании друзей с обязательной ночевкой у них в пятницу или субботу, а родители предвкушали вечеринки и званые ужины – дома или у кого-нибудь в гостях. В воскресенье утром нам, конечно, предстояло вытерпеть скучную и напыщенную католическую мессу – но мы утешались тем, что сразу после нее нас ждут пятничные фрикадельки, чудесным образом обретшие новую жизнь в мамином рагу.

² Сливочное масло – не самый популярный на юге Италии продукт, поэтому и у нас на столе оно встречалось нечасто. Мы намазывали масло на хлеб только тогда, когда ели хлеб в качестве самостоятельного блюда, на перекус. Обычно же мы использовали хлеб, чтобы вымакивать остатки соуса от пасты, мяса или курицы, и считалось, что сливочное масло может исказить вкус соуса. – *Здесь и далее, если не указано иное, – примечания автора.*

³ Добавлю еще пару слов о хлебе. Во Флоренции до сих пор пекут хлеб без соли. Одни говорят, что так они добиваются максимально нейтрального вкуса, который не будет перебивать вкус соуса. Другие считают, что флорентийцы не солят хлеб, чтобы он дольше хранился. Третьи думают, что это результат врожденной или приобретенной тосканской бережливости, тяжелое наследие тех времен, когда Италия была разделена на города-государства, воевавшие между собой за такие ценные ресурсы, как соль, которая стоила очень дорого. Когда мы жили во Флоренции, то так и не смогли привыкнуть к несоленому хлебу – он казался нам сухим и безвкусным. Должен признаться: иногда мне кажется, что лучший итальянский хлеб пекут во Франции.

2

Как и многие дети американских пригородов 1960-х, я ходил в школу со своим обедом. В столовой я ел редко – по двум причинам: во-первых, у родителей не было на это денег, а во-вторых, кормили там отвратительно. Тот, кто рос в Америке шестидесятых, знает, о чем я говорю, так что вдаваться в подробности не буду. (Но все же признаюсь, что мне нравился чрезвычайно клейкий белый рис, который зачерпывали старомодной ложечкой для мороженого, чтобы получился идеально ровный шарик, и подавали в крохотных меламиновых мисочках пастельных цветов.)

Некоторые из моих одноклассников, конечно, обедали в столовой, хотя бы иногда, но мне родители давали только пять-десять центов на стакан молока (тогда еще никто не догадывался, что у меня непереносимость лактозы).

Еду из дома носили многие, но мои ланчи заметно выделялись на общем фоне. Мой типичный школьный обед, любовно упакованный в металлический ланч-бокс с изображением поп-культурной иконы (Бэтмена или семьи Парtridge), выглядел примерно так:

Сэндвич: омлет, жареная картошка и обжаренный зеленый болгарский перец между двумя ломтями чабатты – или в длинной чабатте, разрезанной вдоль (саб, или hero, или wedge, или, как говорят в Филадельфии, hoagie).

Один фрукт: яблоко, груша или апельсин.

Один магазинный десерт с высокой степенью обработки (Twinkie, Devil Dog, Ring Ding, Но Но; сейчас я понимаю, что их названия столь же неприличны, как и их состав).

Фрукты и сладости были у всех, а вот роскошные сэндвичи стали предметом зависти моих одноклассников.

Время от времени я менялся сэндвичами с моим другом Рикки С., потому что ему родители каждый божий день давали с собой бутерброд из белого хлеба с маршмелловым кремом. Сегодня это сочли бы жестоким обращением с детьми, но тогда подобное никого не беспокоило – и меньше всех меня, с радостью менявшего гурманский сэндвич на кусок хлеба, намазанный этим боевым отравляющим веществом. Не сомневаюсь, Рикки тоже был доволен тем, что ему хоть иногда удавалось съесть на обед что-то питательное и не белое.

Важно отметить, что мои завидные экзотические ланчи были, как правило, напрямую связаны со вчерашним ужином. Меню на неделю могло выглядеть примерно так:

Понедельник. Саб с фрикадельками. Поскольку по воскресеньям мама готовила на ужин рагу с домашними фрикадельками и пастой, это было самое логичное решение.

Вторник. Сэндвич или саб с курицей, листом салата и минимальной дозой сливочного масла или майонеза.

Среда. Саб с баклажанами пармиджано – без панировки, с небольшим количеством сыра, в легком томатном соусе и с тонкими ломтиками картошки.

Четверг. Сэндвич или саб с телятиной, листом салата и небольшим количеством сливочного масла или майонеза. (Телятина тогда стоила не так дорого.)

Пятница. Саб с омлетом, болгарским перцем и картошкой. К концу недели бюджет на еду иссякал, и вечером четверга мама старалась соорудить на скорую руку демократичный ланч из того, что осталось после простого ужина из пасты и салата.

По выходным я обедал чем придется. Если ко мне приходили гости или я сам навещался к друзьям, мы опустошали холодильник и делали гору сэндвичей с арахисовой пастой и

джемом. К старшим классам начинки сэндвичей стали разнообразнее: тунцовый салат, вареная колбаса с горчицей, ветчина и сыр, ливерная колбаса с красным луком, индейка с майонезом, американский сыр с майонезом – и все это на любом хлебе, который был под рукой: на тостовом хлебе, чабатте, бейглах, кайзерках и так далее. Мы поглощали целые банки огурцов, соленых и маринованных, пакеты картофельных и кукурузных чипсов, литры молока, лимонада, яблочного и апельсинового сока (а воду мы вообще пили?)... На десерт мы доставали из морозилки фруктовый лед самых протiwоестественных цветов и вкусов. Зимой к этим оргиям добавлялся горячий шоколад в пакетиках марки *Swiss Miss* с маленькими маршмеллоу.

Летние каникулы мы проводили аналогичным образом – как безумные муравьи на бесконечном пикнике. Насколько я помню, никто из нашего района не уезжал в длинный летний отпуск, поэтому в течение двух жарких и влажных месяцев все подростки тусовались вместе, объедая своих и чужих родителей. Я очень любил летние каникулы: дни были долгими, так что до девяти вечера можно было играть на улице, а к тому моменту мы уже договаривались у кого-нибудь заночевать, чтобы не расставаться даже во сне. Кроме того, летом отмечался мой самый любимый праздник после Рождества – День независимости, 4 июля.

* * *

Во времена моего детства День независимости был очень важным праздником в нашей семье. Тогда большинство моих родственников, переехавших в Америку с первой большой волной итальянской иммиграции, были еще живы. Вырвавшись из отчаянной бедности итальянского юга, в Америке они обрели все, чего родина не могла им дать – или не позволяла взять. Сбылась их мечта о новой, успешной жизни. Как только итальянец находил работу, он сразу перевозил в США семью и друзей, и по всей стране появились итальянские анклавy. Иммигрантам удавалось сочетать лучшее из обоих миров: отличные карьерные возможности и жизнь в окружении большой семьи. В этом новом мире рождались новые поколения людей, которым было доступно то, чего в бедных и неблагополучных городках юга Италии невозможно было даже вообразить. Здесь они вместе росли, работали – и временами отдалялись друг от друга.

Но связующим звеном вновь и вновь оказывалась еда. Именно она раз за разом сближала их во дворах, домах, кемпингах, на пляжах, возвращала в сердца друг друга. Социальной смазкой выступало вино, которое помогало вращаться неповоротливым эмоциональным шестеренкам – а порой становилось топливом для спящих душевных пожаров.

Я помню многие Дни независимости, которые мы праздновали у нас дома в северном Вестчестере. За несколько дней мы начинали готовиться к нашествию толпы родственников с обеих сторон. Папа делал украшения из бумаги, картона и ниток – от раскрашенных вручную флагов до красно-бело-синих цилиндров. Сварочным аппаратом, с помощью которого он создавал стальные скульптуры в школе, папа разрезал пополам двухсотлитровые бочки и ставил их на козлы, затем заполнял углем и клал сверху старые решетки из холодильника. Получались два гигантских гриля, на которых мы жарили бесконечные гамбургеры, хот-доги и сальсиччи – наглядный кулинарный пример слияния двух культур. Сальсиччи подавали в длинных сабах – вместе с потушенным на медленном огне луком, а также красным и зеленым болгарским перцем. Вино разливали из кувшинов, а пиво – прямо из ледяных кегов. Лед в те дни поставляли не маленькими кубиками в пакетах, а большими кусками, и я очень любил разбивать их на части смертоносным ледорубом. Эти кусочки должны были помещаться между стенками корзины и пухлым кегом, обернутым в плотную ткань в ожидании, пока к нему прикрутят кран. На десерт мама всегда готовила персики, вымоченные в вине, и прямоугольный бисквитный торт в виде американского флага. Он был весь покрыт белой глазурью, красные полосы выкладывались свежей клубникой, а синий фон для звезд – черникой.

Перед ужином мы обязательно играли в подковки и бочче⁴, а после всегда музицировали. Дядя брал мандолины или садились за пианино и пели итальянские народные песни, а также итальянские версии забытых американских шлягеров вроде *Darktown Strutters' Ball*. Все это, наряду с американской классикой вроде *Yankee Doodle* и *You're a Grand Old Flag*, создавало идеальный аккомпанемент к встрече трех поколений итальянцев, вместе отмечавших самый американский праздник.

Чем меньше оставалось в живых иммигрантов первого поколения, тем менее важным для нас становился День независимости. Мы продолжали его отмечать, но уже не с таким энтузиазмом и не такой большой толпой. У моего поколения постепенно формировались свои политические взгляды, которые, как правило, не совпадали со взглядами наших отцов и дедов: те были консерваторами и продолжали, несмотря ни на что, верить, что Америка – величайшая страна в мире. После терактов 11 сентября 2001 года наши политические разногласия лишь усугубились. Мне и другим либерально настроенным членам семьи казалось, что патриотизм монополизировали сторонники войны, желавшие отомстить за эту ужасную трагедию и размахивавшие американским флагом не как символом свободы, толерантности и возможностей, а как оружием. Мы снова превращались в страну, где иммигрантов винули во всех грехах, а несогласие с политикой США на Ближнем Востоке практически приравнялось к государственной измене. А когда Франция отказалась отправлять в Ирак свои войска, ультраконсерваторы даже переименовали картошку фри из «французской картошки» (*french fries*) в «картошку свободы» (*freedom fries*) и начали демонстративно разбивать бутылки французского вина. Лучше бы они отправили их мне. Не войска, конечно, а бутылки с вином. Сейчас, когда я пишу эти строки, я надеюсь, что все это вскоре останется позади.

Теперь я живу в основном в Лондоне, а здесь праздновать День независимости США немного неловко по одной простой причине: это независимость от Британии. (Я знаю, что война давно кончилась, но все же не понимаю, как можно праздновать победу в ней, не задевая чувства британцев – в том числе моих новых родственников.) Впрочем, в годы президентства Обамы нас с семьей дважды приглашали на приемы в честь Дня независимости в резиденцию американского посла в Риджентс-парке. Это были приятные, непринужденно-элегантные дневные мероприятия для экспатов (такой вот эвфемизм для иммигрантов) и их семей, с американским военным оркестром, джазовыми певцами и невероятным изобилием традиционных американских блюд.

Парадоксально, что именно там, на приемах в Англии, я вспомнил обо всем хорошем, что связано с этим важным американским праздником. Радостные чествования американской демократии в другой стране заставили меня тосковать по дням моей молодости, когда колбаски и перцы итальянских иммигрантов мирно соседствовали на гриле со своими американскими сородичами – хот-догами и гамбургерами.

* * *

Мою бабушку по маме звали Кончетта, и она была одним из самых веселых и щедрых людей, которых я встречал. Кроме того, она была превосходной поварихой. Когда ей исполнилось три года, ее родители переехали из Калабрии в Верпланк, расположенный в семидесяти километрах к северу от Манхэттена. Она научилась готовить у своей матери и, как я понимаю, довела все ее рецепты до совершенства. Бабушка (как и мама) вполне могла бы стать успешным профессиональным шеф-поваром, если бы захотела – или если бы у нее был выбор. Почти все время она проводила на кухне, колдуя над своими блюдами, или в подвале, где располагалась вторая кухня для «подготовительных работ». Именно там, на старой желто-зеленой эмалиро-

⁴ Бочче (*ит. bocce* – «шары») – итальянская спортивная игра с шарами, похожая на петанк. – Прим. ред.

ванной столешнице, она вымешивала свое тесто для пиццы – легкое как перышко и нежное как попка младенца. Хотя никакой вытяжки в подвале не было, там стояла газовая плита: на ней бабушка готовила соусы или варила пасту для больших сборищ, которые устраивались там же, когда постоянно растущая семья не помещалась на основной кухне.

Этот подвал был для меня машиной времени и своего рода святилищем. Он разделялся пополам лестницей, ведущей в гостиную. По одну сторону от этой лестницы располагалась импровизированная кухня (со старой стиральной машинкой с ручными валиками, которая еще вовсю использовалась), а по другую – мастерская моего дедушки Винченцо. Вдоль одной из стен стоял длинный верстак с выдавшими виды инструментами и десятками банок, заполненных гвоздями, шурупами, болтами, гайками и шайбами. Эти банки прикручивались к крышкам, прибитым к нижней стороне деревянной полки. Образцовая коллекция всяческих мелочей, какую мог собрать только настоящий мастер на все руки. А в дальнем левом углу подвала находилась дверь в мою самую любимую комнату – винный погреб.

Это было небольшое помещение с низким потолком, примерно два с половиной на три метра. Ведущая в него грубоватая побеленная дверь уже начала гнить из-за высокой влажности. Внутри справа располагались столь же грубо сколоченные полки, на которых стояли бесконечные ряды бутылок из-под газировки с длинным горлышком, заполненные драгоценным домашним томатным соусом. Тут я сделаю паузу, чтобы рассказать, как и из чего готовили этот эликсир жизни.

Томатный соус в бутылках по рецепту семьи Тропиано

– ИНГРЕДИЕНТЫ –

Помидоры (сколько хотите)

Соль

Свежий базилик

– ОБОРУДОВАНИЕ –

Один открытый очаг или жаровня с прочной металлической решеткой

Огонь

Два больших чана из оцинкованного алюминия

Одна белая наволочка

Много старых бутылок из-под содовой

Один половник

Одна воронка

Много новых крышек для бутылок из-под содовой

Одна машинка для закрывания крышек

Кусок толстой клеенки, достаточно большой, чтобы накрыть один чан

Достаточное количество воды, чтобы заполнить один чан

• Разведите огонь.

• Наполните один из чанов водой и поставьте его на решетку над огнем.

• Возьмите сразу много помидоров, засуньте их в наволочку и изо всех сил сжимайте над другим чаном, чтобы томатный сок сочился сквозь ткань. Выглядеть это должно как последствия Бойни в День святого Валентина⁵. Продолжайте до тех пор, пока не закончатся помидоры или пока вы не почувствуете себя Макбетом в конце пьесы.

⁵ Бойней в День святого Валентина называют расправу итальянских мафиози из группировки Аль Капоне над семьей членами ирландской группировки Багза Морана в Чикаго 14 февраля 1929 года. – Прим. ред.

- По одной заполняйте бутылки томатным соком (половником, через воронку). В каждую бутылку добавляйте щепотку соли и лист базилика.
- Закройте бутылки крышками.
- Поставьте бутылки в воду, налитую в первый чан.
- Накройте их клеенкой.
- Прокипятите какое-то время. (Не помню, что по этому поводу говорит минздрав, но, несмотря на это – или как раз поэтому, – снимаю с себя всю ответственность за возможные пищевые отравления.)
- Достаньте бутылки.
- Дайте им остыть.
- Поставьте их в винный погреб моего дедушки или в другое, более удобное для вас сухое и прохладное место.

Мы использовали этот соус круглый год. Он был легким и сладким, и его можно было смешивать с оливковым маслом, жареным чесноком и луком – или употреблять другим образом. Всего пара дней работы – ради многих месяцев жизни с красным золотом. Бутылки стояли в винном погребе на деревянных полках, рядом с банками маринованных зеленых помидоров и печеных перцев в оливковом масле, с солью и зубчиком чеснока. Над этими сокровищами висели маленькие домашние салами и мягкие грушевидные головки сыра проволоне.

Итак, вернемся в винный погреб. В старый погреб к молодому вину. Все стены и древний винный пресс, гордо стоявший в углу, были покрыты густой мрачной плесенью. Можно не сомневаться, что из спор, танцевавших на всех поверхностях, рождались новые формы жизни, которые при первом же вдохе запрыгивали в наши ноздри и легкие. Но та гордость, с которой мой дедушка наливал свое драгоценное вино из зловонной дубовой бочки в потертый декантер и угощал отца и дядьев (а затем и нас с кузенами), затмевала любые респираторные болезни, которые мы могли там подхватить. Участвовать в этом подземном ритуале – и даже просто присутствовать при нем – было для меня настоящей честью. Я помню, в какую ярость пришел, когда за мной увязались сестры: ведь это действо казалось мне чисто мужским обрядом инициации. Во всяком случае, те из нас, кому повезло присутствовать при этом таинстве, раздувались от гордости, когда наливали мутную пурпурную жидкость в декантер, несли ее к столу, разливали по бокалам, чокались и выпивали.

Было ли это вино лучшим в мире?

Нет.

Было ли оно худшим в мире?

Очень может быть.

Имело ли это значение?

Нет.

Вино делал наш любимый дедушка – и потому оно было сладчайшим из всех напитков, которых касались наши губы.

Мы давным-давно продали дом с тем подвалом, той кухней и теми воспоминаниями, но вкусы и ароматы – сладкие и кислые, свежие и затхлые – по-прежнему живы у меня в носу, во рту и в сердце.

* * *

Позади дома Тропиано располагался солидных размеров сад, где бабушка с дедушкой не только выращивали всевозможные овощи, но и разводили кроликов, кур и время от времени коз, чтобы прокормить свою большую семью. И в доме, и в саду в любое время года было полно дел – но в конечном счете все заботы были посвящены тому, что в итоге оказывалось на тарел-

ках: от посадки овощей и выращивания животных до прививания веток с одного плодового дерева на другое или ремонта уличного очага, на котором пастеризовали бутылки с томатным соусом. Бабушка с дедушкой приехали из чрезвычайно бедной Калабрии и, как и их предки, не знали праздной жизни. Все их силы были направлены на выживание и создание минимально комфортных условий для жизни. Ничего не растрачивалось впустую, ни о какой роскоши не могло быть и речи. Только самое необходимое, так уж и быть, можно было себе позволить.

На юге Италии даже в начале XX века сохранялась феодальная система и большинство людей работали на богатых землевладельцев. Америка сулила рабочие места и мужчинам, и женщинам – но и в новой стране далеко не все были готовы отказаться от привычки к ручному труду и земледелию, которая была у людей в крови. В самом деле, если вы можете сами что-то посадить, вырастить, добыть на охоте, соорудить или починить, зачем платить за это другим? Поэтому дворы итальянских иммигрантов стали миниатюрными копиями их далекой родины.

Если вы когда-нибудь бывали в Италии, то наверняка знаете, что сады и виноградники можно увидеть там абсолютно везде: на террасах крутых холмов, в узких долинах, на каменистых склонах и даже вдоль автострад. Итальянцы прекрасно умеют выращивать лучшие овощи и фрукты в весьма непростых условиях. Количество мелких ферм и виноградников в такой гористой стране просто поражает – как и разнообразие и качество их продукции. На Сицилии люди с риском для жизни селятся возле действующего вулкана Этна, чтобы выращивать овощи и виноград на вулканической почве. А в Кампании, где находится Неаполь, плодородная почва в окрестностях Везувия придает невероятно сладкий и глубокий вкус помидорам сорта «Сан-Марцано» – опять же благодаря древнему вулканическому происхождению.

Поэтому, переехав в Америку, бабушка с дедушкой не только разбили во дворе большой огород, но и обустроили (пока мама была маленькой) небольшую ферму с парой коз, курами, кроликами и прочими не слишком большими животными, которые приносили пользу или были пригодны в пищу. И они ели каждую съедобную часть этих животных. Когда запекали цыплят, то их печень, сердце и лапки готовили по старинным семейным рецептам, а из костей варили бульон или суп. То же касалось и кроликов, как бы ни было тяжело некоторым это слышать. (В детстве мы с сестрами навещали кроликов в их домиках, которые дедушка сколачивал из обрезков досок и кусков старых сетчатых дверей. Мы кормили кроликов и спрашивали дедушку, как их зовут. Он уклонялся от ответа, понимая, что лучше не давать имен тем, кого собираешься убить. Но я помню, как он намекал, что самым толстеньким из выводка жить осталось недолго.)

Козу, чье молоко дети пили прямо из вымени, рано или поздно отводили в подвал, подвешивали за задние ноги, перерезали ей горло, сливали кровь и наконец четвертовали.

Мне рассказывали, что, когда мои родители уже были помолвлены, отец присутствовал при одном из таких ритуалов. Но в тот день его будущий тесть взял слишком тупой нож. Увидев страдания бедного животного (которое от ужаса помочилось на всех присутствующих), отец упал в обморок. Бабушка повернулась к дочери и спросила: «И за него ты собираешься выйти замуж?»

Я знаю, что многим людям неприятно слышать такие истории, но это была часть повседневной жизни. (Впрочем, я все равно не понимаю, почему кое-кто не заточил тот нож.) Конечно, в паре километров от дома был гастроном, и, конечно, бабушка что-то там покупала – но от старых привычек отказаться трудно, особенно если для этого нет никакой нужды. Охота, свежевание, четвертование животных и поедание их мяса составляли важную традицию, и ею следовало дорожить. Однажды, когда мне было лет тринадцать, я вышел на заднее крыльцо бабушкиного дома и обнаружил, что она разделяет белку, которую ее приятель принес с охоты. Я был в шоке и уставился на нее, как на сумасшедшую, а она в ответ удивленно посмотрела на меня, как будто сумасшедшим из нас двоих был я. Помню, как я открывал холодильник

и нередко обнаруживал там аккуратные ряды дроздов в полиэтиленовых пакетах, угрей или куски оленины – подарки от друзей, сходявших на охоту или рыбалку.

Бабушка всегда расплачивалась за такие подарки. Конечно, брать за них деньги считалось невежливым, но *предложить* деньги было необходимо, и бабушка всегда так и делала. После короткого притворного переругивания о том, что деньги не стоило предлагать и невозможно принять, бабушка угощала дарителя домашним печеньем, пиццей, пирогом или одной из бутылок дедушкиного вина, которые всегда были под рукой. Мне нравятся такие небольшие акты щедрости, потому что они делают дружбу крепче, особенно если вы мастерите подарок своими руками или приобретаете его каким-то нетривиальным способом.

Кстати о полезных подарках близким. Мои родители никогда не приезжали к бабушкам и дедушкам без подарков (и мне до сих пор не по себе от мысли, что можно прийти в гости с пустыми руками). Но при этом никто не принимал такие подарки просто так.

Предположим, в воскресенье мы навещаем бабушку с дедушкой. Мама берет с собой курицу, бабушкин любимый сыр и, скажем, дегустационный набор шоколада *Fanny Farmer*.

Давайте посмотрим, что происходит.

Обычно человек, принимая подарок, говорит что-нибудь такое: «Спасибо за курицу, бла-бла-бла, но, право, не стоило».

Ему отвечают: «Да пустяки, курица была свежая и со скидкой, и я же знаю, ты их любишь, бла-бла-бла».

Получатель говорит: «Спасибо большое, это так мило с твоей стороны».

И на этом все заканчивается. В большинстве семей на этом бы и правда все закончилось.

Но только не в моей. Нет. Нет, нет и еще раз нет. В моей семье, когда мы по воскресеньям навещали бабушку с дедушкой, происходило нечто совершенно противоположное. Чтобы вы лучше поняли, что именно, я описал один из таких визитов в лицах. Важно помнить, что все эти люди очень сильно любят друг друга.

Отъезд

Мы находимся на кухне небольшого типового дома в Верпланке, штат Нью-Йорк, примерно в 1972 году.

За длинным столом сидят мои сестры Джина (9 лет) и Кристина (6 лет), я (12 лет), папа (43 года) и дедушка по матери (за семьдесят). У раковины стоят мама (под сорок) и ее мама, моя бабушка (за шестьдесят).

Мы только что разделились с сытным ужином, и бабушка начинает складывать свежие овощи в пластиковый пакет.

МАМА: Что ты делаешь?

БАБУШКА: Я кладу тебе немного помидоров.

МАМА: Мне не нужны помидоры.

БАБУШКА: Они из нашего огорода.

МАМА: Я уже взяла помидоров в *Grace's*.

БАБУШКА: И как они?

МАМА: Ничего.

БАБУШКА: Ну и моих тоже возьми.

МАМА: Я не хочу.

БАБУШКА: Почему?

МАМА: Потому что я уже... Ну хорошо, давай, только немножко.

БАБУШКА: Смотри, какие красивые.

МАМА: Я вижу.

Бабушка кладет в пакет совсем не немножко помидоров.

МАМА: Что ты делаешь?

БАБУШКА: Я кладу тебе помидоры.

МАМА: Сколько ты кладешь?

БАБУШКА: Я не считала.

МАМА: Все, стоп, достаточно.

БАБУШКА: Да возьми ты эти помидоры!

Мама вздыхает. Тишина. Мужчины молча допивают вино.

МАМА: Дети, одевайтесь.

Мы одеваемся.

МАМА (*nape*): Ты сможешь сесть за руль?

ПАПА: Кто, я?

МАМА: Да, ты.

ПАПА: Я в порядке.

МАМА: Сколько ты выпил?

ПАПА: Немного, не волнуйся.

МАМА: Выпей кофе.

ПАПА: Я уже выпил.

МАМА: Тогда зачем ты пьешь вино?

ПАПА: Мне налил твой отец.

МАМА: Это не значит, что нужно пить.

ПАПА: Но было бы невежливо...

Он смотрит на дедушку. Тот кивает и улыбается. Папа допивает вино и встает.

Бабушка дает ему переполненный пакет.

БАБУШКА: Вот.

ПАПА: Спасибо.

БАБУШКА: И еще вот.

Она пытается дать ему пятидолларовую купюру.

ПАПА: Что это?

БАБУШКА: Просто возьми.

ПАПА: Нет, за что?

БАБУШКА: Вы принесли курицу.

ПАПА: Да не нужно!

БАБУШКА: Бери!

Она запихивает купюру в пакет.

ПАПА: Серьезно, не надо.

Он вынимает купюру из пакета. Подходит мама, выхватывает купюру у него из руки, сминает ее и бросает на стол.

МАМА: Мам, ну не надо.

БАБУШКА: Ой, ради бога!

МАМА (*смотрит в пакет*): Что еще ты туда положила?

БАБУШКА: Ничего.

Мама берет пакет и начинает в нем копать.

МАМА: Мне не нужны цукини, я их уже купила.

БАБУШКА: Но это хорошие цукини.

МАМА: Я купила тоже хорошие.

Мама вынимает цукини.

БАБУШКА: Да возьми ты их!

МАМА: Не хочу!

Мама вываливает цукини на стол.

БАБУШКА: Ну ты и упрямая.

Бабушка незаметно берет смятую купюру со стола и разглаживает ее.

БАБУШКА: А где твой сын?

Я (*из гостиной*): Я тут!

БАБУШКА: Где ты?

Я вхожу.

Я: Я тут!

БАБУШКА (*шепотом*): Возьми.

Она протягивает мне купюру.

Я: Нет. Бабушка, я...

БАБУШКА: Бери.

МАМА: Мама!

БАБУШКА: Ну раз ты не хочешь, пусть хотя бы он возьмет.

Я: Я возьму.

Папа жестом просит меня передать ему купюру. Я передаю. Он кладет ее на стол рядом с дедушкой. Тот едва заметно пожимает плечами.

МАМА (*доставая из пакета огромный кусок сыра*): А это что здесь делает?

БАБУШКА: Что?

МАМА: Сыр, который я тебе принесла.

БАБУШКА: Возьми его.

МАМА: Зачем? Я купила его для тебя.

БАБУШКА: Но ты же такой любишь.

МАМА: Ты тоже. Поэтому я тебе его и купила!

БАБУШКА: У меня и так хватает сыра.

Мама открывает холодильник, буквально кидает в него сыр и хлопает дверцей.

МАМА: Невероятно. Ну все, дети, поехали!

БАБУШКА: Не понимаю: почему ты не хочешь взять деньги?

МАМА: Не хочу – и все. Видит бог, я тебе больше никогда ничего не привезу.

БАБУШКА: Ну и хорошо. Мне ничего и не нужно.

МАМА: Дети!

МЫ (*из другой комнаты*): Мы тут!

ПАПА: Идите попрощаться.

Мы с сестрами заходим попрощаться с бабушкой и дедушкой. Тем временем бабушка сует каждому из нас по однодолларовой купюре (точнее, запихивает их нам в карманы).

МЫ: Нет, бабушка, не надо...

БАБУШКА: Тихо. Берите деньги, а то больше сюда не приедете!

Мы смотрим на папу. Тот кивает и медленно моргает: это значит «можно согласиться».

МЫ: Спасибо, бабушка.

БАБУШКА: Не за что. Пока.

Мы по очереди целуем бабушку, но она не целует нас в ответ, а только подставляет щеку, а потом отпихивает этой щекой наши губы. Папа обнимает дедушку и целует бабушку в щеку. Мама целует дедушку. Затем мама целует бабушку – точнее, они толкаются щеками.

МАМА: Ладно. Спасибо, мам.

БАБУШКА: За что?

МАМА: Я тебе позвоню на неделе.

БАБУШКА: Если я еще буду жива.

Дедушка закатывает глаза. Папа улыбается.

ПАПА: Господи.

Уходя, мы еще несколько раз кричим друг другу «до свидания».

Я вижу, как бабушка возвращается на кухню, а дедушка идет к мягкому креслу-качалке, достает из-под подушки итальянскую газету, садится и начинает читать.

Дом погружается в тишину.

* * *

Дом семьи Тропиано не только изобилует дарами ухоженного сада и огорода, но и располагался так близко к реке Гудзон, что бабушка с дедушкой пользовались и речными богатствами. В детстве я любил ходить с ними на реку, привязывать к сети для ловли крабов кусочки сырой курицы, садиться на краю заброшенного пароходного причала и опускать сеть в мутную воду.

Как я сказал, крабы были из реки Гудзон⁶. Многие знают, что Гудзон, как и большинство рек в тех прекрасных краях, чрезвычайно загрязнен – или, по крайней мере, был чрезвычайно загрязнен в те годы⁷. Завод *General Electric*, расположенный выше по течению, с 1947 по 1977 год сбросил в некогда «благородный Гудзон» почти 600 тысяч тонн ПХБ (полихлорированных бифенилов – веществ, которые использовались для охлаждения электроаппаратуры и которые, как выяснилось, высокотоксичны). Более того, атомная электростанция Индиан-Пойнт, расположенная в полутора километрах от дома бабушки с дедушкой, забирала из Гудзона миллионы литров воды на охлаждение реакторов, убивая местную фауну и сбрасывая ядовитые вещества в грунтовые воды, откуда они попадали в реку.

Но мои родственники либо не знали об этом, либо предпочитали закрывать на это глаза. Они ели все, что удавалось поймать в Гудзоне, и при этом, насколько мне известно, никто из них не болел ни раком, ни даже расстройством желудка. Это можно объяснить лишь исключительно крепким иммунитетом итальянцев. Калабрийцев в Италии называют *teste dure* – «твердоголовые», что указывает на их врожденное упрямство. Но, судя по долголетию моих родственников, их тела еще более крепки, чем головы.

Как бы то ни было, мы проводили несколько томительных часов за ловлей этих радиоактивных крабов, а потом варили их и бесперемонно бросали на накрытый газетой стол в уютной виноградом беседке в саду у бабушки с дедушкой. Крабов мы ели с початками кукурузы⁸, вареной картошкой, салатом из помидоров и бабушкиным домашним хлебом. Само собой, к ним подавалось вино (дедушкино) и холодное пиво (*Schaefer* или *Black Label* – недорогие, но пригодные для утоления жажды марки из 1960–1970-х).

Если вам когда-нибудь доводилось варить крабов, то вы знаете, что мяса в них очень мало, а извлекать его довольно сложно. Но вы также знаете, что вкус того стоит. Мы любили крабовое мясо – но еще больше любили беседы, протекавшие за этим кропотливым занятием, и ценили удачный повод подольше посидеть за столом, *a tavolo*.

Что касается гарниров, то картошку мы просто варили, солили и поливали оливковым маслом. А салат из помидоров готовили следующим образом.

⁶ Хотя в Англии представлен превосходный ассортимент крабов, мои любимые ракообразные – это все же голубые крабы Восточного побережья США: сладкие, нежные и достаточно мясистые, чтобы имело смысл ловить их часами напролет.

⁷ С тех пор такие организации, как *Riverkeeper*, внесли большой вклад в улучшение ситуации.

⁸ У многих кукуруза ассоциируется со Средним Западом, но одни из лучших в мире сортов сладкой кукурузы выращивают в штате Нью-Йорк. В августе все магазины и фермерские лавки заполнены кукурузой сорта «Серебряная королева» с маленькими молочно-белыми зернышками.

Салат из помидоров

— 4 ПОРЦИИ —

8 маленьких спелых помидоров:

разрезать на 2–4 части в зависимости от размера

Зубчик чеснока: разрезать пополам

Немного оливкового масла extra virgin

Горстка рваных листьев базилика

Немного красного винного уксуса (по вкусу)

Крупная соль

- Выложите нарезанные помидоры в миску с чесноком, оливковым маслом, базиликом и уксусом. Перемешайте.
- Посолите за пару минут до подачи. (Если добавить соль слишком рано, помидоры пустят сок и салат получится водянистым.)

Кукурузу мы варили примерно шесть минут, выкладывали на большое блюдо и несли на стол, пока она не остыла, а затем жадно разбирали горячие початки. Правда, еще предстояло намазать их сливочным маслом... И это было совсем не так банально, как может показаться.

Взять ножом кусок сливочного масла и намазать его на початок?

Нет.

О нет.

Господи упаси.

Ни в коем случае.

Мы намазывали маслом ломтик домашнего хлеба, а затем обтирали им соленую кукурузу. Таким образом, в лучших итальянских традициях у нас получалось сразу два блюда вместо одного: початок кукурузы и домашний хлеб, пропитанный растаявшим маслом, солью и сладким кукурузным соком. Это была, пожалуй, самая вкусная часть и без того отменного лакомства. Хотя рецепт до смешного прост, никто из моих знакомых так не делает – кроме родственников, которых я бы как раз не назвал смешными или простоватыми (за одним-двумя исключениями). Могу лишь предложить вам последовать нашему примеру, когда вы в следующий раз будете есть кукурузу в початках, и вы поймете, о чем я говорю.

Когда обед и обязательная послеобеденная партия в бочке заканчивались, наступала пора возвращаться домой. Мы с сестрами дремали на задних сиденьях, родители сидели спереди, но кроме нас в машине были и другие весьма желанные пассажиры – едва различимые сладкие запахи вареного краба и сливочного масла.

3

В 1973 году мы всей семьей на год переехали из Катоны в Италию: папа взял годичный отпуск, чтобы изучать рисунок, скульптуру и литье из бронзы в знаменитой Академии изящных искусств во Флоренции. Мама, сестры и я никогда не бывали севернее Вермонта или южнее Манхэттена и ни разу не летали на самолете, поэтому перспектива пролететь через полмира, чтобы пожить в совершенно другой стране, да еще и в городе (а не в привычном пригороде), завораживала и немножко пугала.

Прилетев в Рим, мы на пару ночей остановились в отеле-пансионе, чтобы изучить достопримечательности города перед отъездом во Флоренцию. Мы осмотрели все пункты обязательной программы: Сикстинскую капеллу, Колизей, Римский форум – и, конечно, нам, никогда не видевшим ничего старше Рокфеллер-центра, Эмпайр-стейт-билдинга и некоторых наших родственников, все это казалось невероятным. По вечерам мы ужинали в ресторане по соседству с отелем, и надо сказать, это был первый настоящий ресторан в моей жизни. Мне было уже почти тринадцать, но, кажется, до той поры я не бывал ни в одном заведении общепита, кроме пиццерии *Muscoot Tavern* в трех километрах от нашего дома.

Пиццерия эта получила название в честь близлежащего водохранилища Маскут – одного из многих водохранилищ на севере штата Нью-Йорк, обеспечивающих водой город Нью-Йорк. *Muscoot Tavern* уютилась в узком ветхом здании 1920-х годов с наклонным полом, как у навечно накренившегося корабля. Внутри было темно и неопрятно: обшарпанная барная стойка и пара десятков столиков, накрытых клетчатыми скатертями. Холодное разливное пиво (что-то вроде *Miller High Life*) подавали в потертых стеклянных кувшинах по два доллара за каждый. Салат айсберг приносили в маленьких мисочках «под дерево», какие и сегодня украшают столы дайнеров по всей Америке. Но, несмотря на удручающий интерьер и, вероятно, многочисленные нарушения санитарных норм, дела у заведения шли хорошо – их пицца на тонком тесте была восхитительна. С той поры на севере Вестчестера открылось множество пиццерий, но ни в одной из них пицца и близко не была такой вкусной. Мы с семьей ездили в *Muscoot Tavern* два-три раза в год, по особым случаям. Если не считать гамбургера в забегаловке *Friendly's* в Маунт-Киско после ежегодного осмотра у врача, это был весь мой опыт походов по ресторанам. (Кстати, недавно я узнал, что жена легендарного шеф-повара Массимо Боттуры Лара Гилмор работала в той *Friendly's* официанткой – она родом из Бедфорда, городка по соседству с нашей Катоней. Я просто подумал, что вам это будет интересно, а заодно решил похвастаться знакомством, чем собираюсь заниматься и дальше.)

Впрочем, полвека назад в этой части Вестчестера почти не было ресторанов, а те, что были, представляли собой либо дайнеры, либо очень дорогие заведения, где подавали утку à l'orange и прочую классику французской кухни, которая в Америке 1970-х была на пике моды. Зарплаты школьных учителей тогда, как и сейчас, не позволяли питаться в ресторанах всей семьей из пяти человек, поэтому мы ели дома, тем более что мамина кухня была так хороша, что мы все равно не нашли бы столь же вкусных блюд даже в дорогих ресторанах, не говоря уже о дайнерах.

Поэтому ужин в ресторане – а тем более в римском ресторане!!! – буквально открыл для нас с сестрами целый новый мир. Помню ли я, что мы тогда ели? Нет, не помню. Скорее всего, какую-нибудь простую пасту, которая должна была насытить троих детей в возрасте двенадцати, девяти и шести лет, чтобы те спокойно спали всю ночь и не будили уставших и тревожных родителей. Но что я действительно запомнил, так это невероятную чистоту и порядок, а также яркое освещение – как и в большинстве современных итальянских ресторанов. Я помню, как аккуратно были разложены приборы, как бокалы стояли на столе вверх дном и как официант ловко перевернул их, пока мы рассаживались. Я помню белые крахмальные скатерти

и такую же белую накрахмаленную форму официантов и то, как тепло они с нами общались, когда папа гордо объяснил им на своем ломаном итальянском, что мы собираемся провести в Италии целый год. Все, что я видел, было для меня абсолютно новым и чуждым – и я был в восторге. Я восхищался безупречной готовностью зала и сотрудников, атмосферой ожидания, витавшей над пустыми столиками, – ведь кто знает, что может произойти здесь сегодня или в любой другой вечер?

Я почему-то всегда любил смотреть, как сотрудники ресторана готовятся к открытию: это завораживает и успокаивает. Их жилеты еще не застегнуты, бабочки торчат из карманов или свободно висят на шее. Особенно мне нравится тот момент, когда зал наконец подготовлен и метрдотель призывно отворяет дверь, а затем возвращается внутрь в ожидании первого клиента, пока официанты застегивают последние пуговицы на своей безупречно чистой, свежевыглаженной униформе.

Вернувшись в Рим через много месяцев, мы снова зашли в тот ресторан – папа решил показать нашу преданность, ведь нас там так хорошо приняли. Когда мы усаживались за стол, он напомнил официанту, что однажды мы уже к ним заходили. Тот сразу всплеснул руками, улыбнулся, поприветствовал нас и даже обратился к сестрам по именам. Как этот человек, уже весьма немолодой, мог такое запомнить, если учесть, сколько у него было клиентов за прошедшие месяцы, да и за всю жизнь, – загадка. Могу лишь сказать, что он был образцом профессионализма и любезности, присущих потрясающим итальянским официантам.

Когда мы приехали во Флоренцию, я не знал по-итальянски ни слова. Меня записали в итальянскую школу, но на класс младше, чем мне полагалось по возрасту, чтобы я смог нормально изучить грамматику вместе с остальными учениками. Это решение оказалось очень мудрым: уже через пару месяцев я свободно говорил по-итальянски, а к концу нашего пребывания корректировал папину корреспонденцию. (Сегодня мой итальянский, к сожалению, не так хорош, потому что мне редко доводится на нем говорить. Но я периодически брал уроки, да и частые поездки в Италию тоже позволяли мне практиковаться. И все же я сочувствую итальянцам, которым приходится меня слушать, и восхищаюсь их терпением.)

В отличие от Америки, здесь в школах не было ланчей. Уроки начинались примерно в половине девятого, а заканчивались в час дня, и все расходились по домам – пообедать и отдохнуть. Однако в качестве компенсации за такой короткий учебный день мы учились и по субботам, с девяти до двенадцати. Мне это даже нравилось, поскольку оставалось больше свободного времени по вечерам. Конечно, такое расписание было рассчитано на то, что дома всегда есть взрослый, который позаботится о детях. Сегодня многое изменилось, но в Италии начала семидесятых в доме действительно всегда был кто-то из взрослых – обычно мама, бабушка или дедушка.

Присутствие взрослых дома становилось все важнее по мере того, как учащались забастовки учителей (это совпадало с улучшением погоды – разумеется, по чистой случайности). В тот год мы уже пережили несколько забастовок, и учеников о них всегда предупреждали. О целях забастовки дети не знали, но, конечно, были только рады. А когда весна уже полностью вступила в свои права, расцвели деревья, над головой плыло голубое итальянское небо и лето было не за горами, забастовки участились, и нас уже никто о них не предупреждал. Я помню, как несколько раз приходил в школу и видел пустые коридоры, по которым бродил единственный сотрудник и говорил недоумевающим нам: *«Ragazzi! Non c'è scuola oggi. C'è uno sciopero. Tornate a casa!»* («Дети! Уроков сегодня нет, сегодня забастовка. Возвращайтесь домой!»)

И мы, конечно, с удовольствием возвращались.

После первого случая мама с удивлением спросила, почему я пришел домой так рано, и я радостно ответил, что учителя объявили забастовку. Сначала мама с папой были в шоке: они работали в американской школе, где ничего подобного не случалось. Но учителя устраивали

себе выходные все чаще, и, когда я в очередной раз возвращался домой через полчаса после выхода, мама лишь закатывала глаза и качала головой.

Мои сестры ходили в католическую школу. Монашки не бастовали и не требовали повышения зарплат и сокращения рабочего дня, поэтому сестренки учились строго по расписанию. Но и мой год в итальянской школе, за который я выучил язык, дал мне едва ли не лучшее из полученных мною образований.

Здесь следовало бы написать о том, что я ел в Италии в течение того года, но боюсь, что если мы не уезжали в другой город смотреть достопримечательности или не навещали родственников в Калабрии, то мы ели дома. На время годичного отпуска папину зарплату сильно урезали, и, хотя тогдашняя итальянская лира была очень слаба по отношению к доллару, на рестораны нам все равно не хватало. Даже когда мы разъезжали по стране на поездах, родители всегда сами делали сэндвичи, чтобы сэкономить и не переплачивать за готовые. Поэтому с чудесным разнообразием итальянской кухни я познакомился лишь спустя много лет, когда начал путешествовать по стране самостоятельно.

Однако мне все же запомнилось одно блюдо из Калабрии. Я попробовал его в городе Читтанова, на самом носке итальянского сапога, где родились мои бабушка с дедушкой по материнской линии и где до сих пор живут дедушкины родственники. Сначала дедушка с бабушкой навестили нас во Флоренцию, а потом мы совершили ответное паломничество в их родной город. Как и большинство городов Калабрии и вообще юга Италии, Читтанова оставалась очень бедным местом. Сначала мне даже показалось, что я вернулся в прошлое. По сравнению с Флоренцией здесь было намного меньше машин, а дома разваливались. Почти все ходили в черном – так к югу от Рима принято соблюдать траур по погибшему члену семьи, а семьи были такими большими, что почти всегда кто-нибудь да умирал, поэтому траур снимали редко. Мои родственники тоже были одеты во все черное – одного из патриархов семьи убили в мафиозной перестрелке. Якобы он случайно оказался не в том месте не в то время, то есть шел рядом с другим человеком, которого хотели убить, и принял на себя изрядную часть выстрела из дробовика. Однако позже я слышал, что это несколько отретушированная версия реальности. Никто не скажет наверняка, что случилось, – и это, пожалуй, даже к лучшему.

Улицы Читтановы были очень чистыми, но большинство зданий пребывало, мягко говоря, в аварийном состоянии. Люди жили в домах, построенных сотни лет назад, зачастую с глиняным полом и без водопровода. Дом, где остановились мы, принадлежал одной из сестер моего деда; в нем был плиточный пол, но не было горячей воды. Помню, как папа ходил в каменный сарай в саду и брился там, смывая пену водой, нагретой на плите, потому что в доме не оказалось ванной комнаты. Незадолго до нашего приезда в доме оборудовали туалет, но там был только унитаз – без раковины.

Мы провели в Читтанове пять дней, чтобы бабушка и дедушка познакомилась с семьей и узнали все последние новости. Семья состояла из двух дедушкиных сестер, их детей, внуков, а также кузенов разной степени близости и более дальних родственников – и все они жили в нескольких минутах друг от друга. Я помню, как испытал легкий шок от такого количества материнской ДНК в каждом доме.

Кажется, мы ни разу не выезжали из города – только однажды побывали в горах. Родственники решили устроить в честь нашего приезда пир, и главным его действующим лицом должен был стать козел. Мужчины предложили папе съездить с ними за козлом, а папа позвал с собой меня. В городе стояла жара, мальчику моего возраста было совершенно нечем заняться, так что я сразу согласился. Мы сели в машину и примерно сорок минут ехали вглубь Калабрийских гор. Пейзажи там суровые, но местные жители облагородили их как могли. Я никогда не видел такой сухой, бесплодной и упрямо-красивой земли, но больше всего меня поразило, что через каждые несколько километров нам попадались доты времен Второй мировой, которая кончилась почти тридцать лет назад. Как страстный любитель истории Второй мировой, я

был взволнован, и мое сердце начинало биться сильнее, когда я осознавал, что на этой самой земле союзные войска сражались с солдатами «оси». Даже теперь, спустя восемьдесят лет после войны, в Италии по-прежнему остается немало дотов – особенно на берегах Сицилии, Сардинии и на южном побережье сапога. Как это часто бывает в небогатых регионах, дотам находят практическое применение. Например, на Сардинии они служат складами для прибрежных ресторанчиков или сараями для фермеров, а на Сицилии в них ночуют подростки, которые ищут уединения, чтобы заняться всем тем, чем подростки обычно занимаются в уединении (с потрепанными пледами, дешевым алкоголем и презервативами – интересно, что бы это могло быть).

Наконец мы подъехали к маленькой хижине на вершине горы, с которой, казалось, была видна вся Калабрия, от Тирренского моря до Ионического. Там мы встретили старика, пасущего коз. Он был одет как персонаж из детской сказки: толстые шерстяные штаны, вельветовое пальто и войлочная шляпа. Поторговавшись пару минут, наши спутники расплатились (папа пытался внести свою долю, но ему не позволили), освеженный и выпотрошенный козел оказался в нашем багажнике, и мы поехали обратно в Читтанову.

К сожалению, мне не довелось стать свидетелем приготовления козла. Но я помню, как сидел за длинным столом со всеми новообретенными двоюродными бабушками, тетями и дядями, троюродными и четвероюродными братьями; помню, как они радовались нашему визиту и старались, чтобы мы чувствовали себя желанными гостями. Они оживленно болтали на калабрийском диалекте, который я почти не понимал, хотя по-итальянски говорил уже хорошо. Они передавали по кругу бутылки вина, травили анекдоты, произносили *бриндизи* – рифмованные тосты в честь дорогих гостей – и, конечно, поглощали великолепного козла.

Помню, я тогда подумал, что никогда не видел дедушку таким счастливым. Он вернулся домой после стольких лет и попал к любимым людям, в родную культуру. Я задавался вопросом, каково ему было много лет назад покинуть дом, зная, что он может вернуться очень не скоро, а если все же вернется, то дождутся его далеко не все. Он здесь вырос, служил в итальянской армии во время Первой мировой, участвовал в жестоких горных боях на севере Италии, а вернувшись домой, увидел лишь нищету, из-за которой ему пришлось уехать в Америку в поисках лучшей доли. Я и сегодня не могу представить себе ту его жизнь. Что ему приходилось делать, чтобы выжить и двигаться вперед, когда мир вокруг него стремительно менялся, а мировые лидеры наступали на одни и те же грабли... Как и у большинства тогдашних итальянских иммигрантов, его жизнь в какой-то момент стала совсем простой. Семья, стабильная работа и сад – эти бастионы надежно удерживали его в новом мире и защищали от нарастающего хаоса XX века.

От года, проведенного в Италии, у меня осталось только одно яркое кулинарное впечатление. Это закуска, на которую я каждый день после школы тратил небольшую сумму из карманных денег. Она называлась *скьяччата*.

Скьяччата – это тосканская версия фокаччи. Ее готовят примерно так же, но слово *schiacciata* означает «раздавленная», то есть она получается намного тоньше. После раскатывания тесто раздавливают: нажимают на него пальцами, создавая на поверхности небольшие ямки, а потом сбрызгивают оливковым маслом, щедро посыпают крупной солью и выпекают. Получается хрустящая корочка и мягкий, но не пышный и не рыхлый внутренний слой. Каждый день возле школы появлялся торговец с тележкой и продавал фабричные скьяччаты в конвертиках из вошеной бумаги, сдобренные маслом и большим количеством соли. Ради такого лакомства голодные школьники охотно расставались с драгоценной сотней лир. Это было очень дешево, но и по сей день каждый раз, когда я ем скьяччату, фокаччу или любую другую итальянскую лепешку, эта школьная закуска остается золотым стандартом, с которым я их всегда сравниваю.

4

Проведя почти год за границей, мы вернулись домой в Катону – чему, надо сказать, мы с сестрами были очень рады. Мы скучали по друзьям, по всему американскому, к чему мы привыкли, и особенно по американской кухне. Конечно, мама и в Италии продолжала готовить нам наши любимые полезные блюда, но нам ужасно не хватало сэндвичей с арахисовой пастой и джемом, субботних обедов из полуфабрикатов *Swanson*, сэндвичей с плавленым сыром *Velveeta* и замороженных «пицц» *Buitoni*.

В реалиях глобального рынка, когда любой продукт доступен практически везде, это кажется абсурдом, но в Италии 1970-х годов арахисовой пасты было не найти. Нам с Джиной и Кристиной это казалось страшной несправедливостью. Мы любили арахисовую пасту. Мы ели ее почти каждый день. Арахисовая паста с джемом, вареньем, медом, бананами, с маршмелловым кремом или даже со сливочным маслом (!), на белоснежном хлебе или на хрустящей чиабатте... Когда американские дядя и тетя навещали нас во Флоренции, они вняли нашим мольбам и привезли маленькую пластиковую баночку арахисовой пасты, за которую мы с сестрами сражались несколько недель, пока наконец не выскоблили ее дочиста. Арахисовая паста на самом деле не так уж и вредна, а вот другие наши любимые продукты – плавленый сыр и замороженные пиццы – не имели почти никакой питательной ценности.

Для тех, кто не в курсе, поясню: так называемые пиццы *Buitoni* представляли собой (или представляют; оказывается, их делают до сих пор) маленькие лепешки с начинкой, которая должна была напоминать томатный соус с сушеной зеленью и сыром. Эти шайбочки мы доставали из морозилки, разогревали в тостере, а потом отправляли прямиком в рот. По сути, это была несладкая итальянская версия печенья «Поп-таргс». Мы обожали такие пиццы. Почему? Потому что они были полной противоположностью привычных для нас блюд – как и обеды из полуфабрикатов или сэндвичи с плавленым сыром на белом хлебе с майонезом. Этим питались наши друзья, а потому и мы тоже мечтали о такой еде. Скорее всего, именно поэтому мама покупала нам эти продукты, хотя сама испытывала к ним отвращение. Конечно, это были простые закуски, которыми можно было быстро нас утихомирить, но мне хочется думать, что она держала в холодильнике наши любимые продукты, чтобы мы чувствовали себя «своими» среди ровесников. Впрочем, более вероятно, что мы просто утомляли маму бесконечными просьбами их купить.

После этого вступления приведу свое обычное меню для будних дней в старших классах.

Завтрак. Две-три миски хлопьев с молоком (Rice Krispies или что-то подобное); два тоста со сливочным маслом и джемом или вареньем (обычно с виноградным джемом Welch's, большие похожим на сладкий фиолетовый холодец); апельсиновый сок.

Обед. Три сэндвича с арахисовой пастой и джемом на белом хлебе (обычно тостовом) или половина чиабатты с телятиной, баклажанами пармиджано или другими остатками вчерашнего ужина; какой-нибудь фрукт; что-то сладкое из магазина (например, Twinkies).

Перекус после школы. Один-два сэндвича с американским чеддером или плавленым сыром Velveeta (его все еще не запретили?) на белом хлебе с майонезом или три-четыре бутерброда с арахисовой пастой и дольками банана; пара стаканов молока; еще что-нибудь сладкое из магазина; фрукты.

Ужин. Две-три миски пасты и три-четыре куриные или телячьи отбивные, или два куска свинины на кости, или две порции лондонского жаркого (кстати, я видел такой говяжий отруб только в Америке, но не в Лондоне; интересно, откуда взялось это название), или огромная порция любого другого маминного блюда; овощи; зеленый салат; десерт.

Перекус на ночь. Два любых из вышеупомянутых сэндвичей либо большая тарелка пасты или чего-то другого, оставшегося от ужина, зачастую в виде сэндвича в чабатте.

Если бы какой-нибудь диетолог изучил это меню, подсчитал калории и проанализировал их сомнительные источники, он бы очень испугался за человека, который так питается. Не страдает ли этот человек ожирением, диабетом или депрессией? Нет. Это просто я. Я был очень строен и атлетичен, всегда полон энергии – и вечно голоден. Но у меня с рождения были проблемы с желудком, и такая диета их, конечно, усугубляла.

Мой желудок

Когда мне было уже под тридцать, я выяснил, что у меня непереносимость лактозы, да и сахар я усваиваю не слишком хорошо. Я сразу же отказался от лактозы и сахара, и мне, к счастью, стало немного лучше, но часть проблем все же осталась. Короче говоря, меня постоянно пучило, и у меня было что-то вроде синдрома раздраженного кишечника.

Эта информация может показаться вам лишней. Но когда вы гурман, которому из-за аллергии или проблем с пищеварением сложно есть, такие проблемы сильно омрачают жизнь, особенно с возрастом. Доказано, что кишечник неразрывно связан с мозгом, а значит, от его состояния зависит и наше настроение. Если кишечник работает плохо, человек не может нормально жить. Я пытался на какое-то время отказываться от глютена и в итоге чувствовал себя ужасно – отказ от лактозы и сахара дался мне куда проще. Множество раз я заказывал безглютеновую пасту, и она, как правило, вообще не походила на то, что я привык считать пастой. Но встречались и исключения. Например, *Rummo* – единственный бренд безглютеновой пасты, который хотя бы отчасти добивается нужной плотности и эластичности. В остальном же я заменял пасту, мою главную страсть (наряду со спортом, «Мартини» и фильмами братьев Маркс⁹), ризотто или ньокками, которые делаются в основном из картофеля с минимальным количеством муки. Еще одна альтернатива – гречневая паста, но, поскольку в гречке нет глютена, в нее все же добавляют 40–50 % белой муки; иначе получились бы хрупкие горькие палочки, которые немедленно разваливались бы на части. (К слову, я люблю гречневую лапшу собу, но только в подходящем бульоне.) Но что самое печальное – любая паста из гречки, киноа, кукурузы, риса, чечевицы, нута или опилок, какой бы вкусной и полезной она ни была, плохо сочетается с большинством классических итальянских соусов. Прелесть пасты из мягких или твердых сортов пшеницы состоит в том, что ее можно дополнить тысячей разных соусов. Но традиционная паста становится такой вкусной именно из-за проклятого глютена! Именно благодаря глютену паста прекрасно сочетается и с бесхитростными соусами, такими как сыр со сливочным маслом, и со сложными, например мясным. К сожалению, это непреложный факт, примерно как «Земля круглая», «я никогда не стану выше» или «когда-нибудь мы все умрем». Вот почему мне не нужны заменители, мне нужна *паста*! Настоящая, пшеничная паста! Надеюсь, когда-нибудь все же появится таблетка, которая излечит нетерпимость к глютену. Или хотя бы просто нетерпимость.

* * *

Впрочем, после этой небольшой истерики необходимо добавить, что не всякая пшеничная паста сочетается с тем или иным соусом: здесь важны не только состав и качество ингре-

⁹ Братья Маркс (англ. *Marx Brothers*) – пятеро братьев, американские комедийные артисты, получившие мировую известность в 1930-е годы. – Прим. ред.

диентов, но и форма пасты. Но когда паста и соус подходят друг другу, их союз благословляют небеса.

Итальянцы очень, очень щепетильны в этом вопросе: к каждой конкретной *pasta* можно подавать строго определенные *salse*, и наоборот. Поэтому в любой приличной итальянской кулинарной книге к тому или иному соусу будет предлагаться не больше трех разных видов пасты. Случалось, что кое-кто из моих близких готовил традиционный семейный соус и подавал его с совершенно неподходящей пастой. Мне крайне тяжело описать, что я при этом чувствовал. Во-первых, я злился на себя за то, что не мог приготовить блюдо сам (как правило, потому, что занимался чем-то более скучным, например актерством; с годами оно сильно приедается), а во-вторых, я был обескуражен тем, что этот кое-кто не понимает: звездочки нельзя сочетать с мясным рагу, ведь это чудовищная ересь! С тем же успехом можно было бы отрубить мне язык мечом и сплестись на могиле моих предков. Конечно, это чересчур резкая и несправедливая реакция: откуда человек может знать тонкости сочетания пасты и соуса, если он не вырос в семье итальянцев или одержимых едой гурманов? Поэтому обычно я делаю глубокий вдох, спокойно предлагаю в следующий раз попробовать другое сочетание (хотя клянусь себе, что следующего раза не будет, потому что я окажусь рядом и не допущу ничего подобного) и стараюсь не презирать человека, выращенного филистерами.

Мой совет всем, кто ест пасту, с глютенom или без: пожалуйста, сочетайте ее с правильным соусом, ведь никогда не знаешь, кто может вас увидеть. Вот несколько прекрасных и, на мой взгляд, приемлемых вариантов:

Спагетти: помидоры с тунцом (*salsa pomodoro con tonno*), карбонара, вонголе.

Ригатони: рагу из говядины, аматричана (*all'amatriciana*).

Дитали: помидоры с горошком (*salsa pomodoro con piselli*), помидоры с мидиями (*salsa pomodoro con cozze*).

Чтобы глубже раскрыть тему сочетаемости пасты с соусом, да и просто поговорить о гармонии вкусов, я поделюсь здесь некоторыми мыслями по поводу рагу.

Рагу: что это, как и зачем?

Во французской кухне *ragoût* – это блюдо из тушеных овощей, с помидорами и иногда с мясом. Судя по всему, именно французы привезли рагу в Италию, где оно стало называться *ragù*. Кулинарный писатель Массимо Ланари утверждает, что до XIX века рагу подавали только как самостоятельное блюдо и лишь позднее оно превратилось в мясной соус, который принято сочетать с определенными сортами свежей или сушеной пасты.

Пока англичан не познакомили с итальянской кухней такие повара, как Рут Роджерс, Антонио Карлуччо, Дженнаро Контальядо и протеже последнего Джейми Оливер, единственным известным в Англии итальянским блюдом, помимо пиццы, были спагетти болоньезе (или просто *spag bol*). Но в самой Италии спагетти болоньезе найти трудно. Это весьма забавная история: сочетание спагетти, пасты из южного Неаполитанского королевства, и *ragù alla Bolognese* из северной Болоньи было задумано как кулинарный символ объединения страны после кампании Гарибальди в 1861 году. Однако если сегодня какой-нибудь повар решит подать этот символ единства в любой части Апеннинского полуострова, и особенно в Болонье, то с ним попросту перестанут здороваться. А может быть, даже отрубят руку. Сегодня рагу болоньезе в Италии принято есть со свежей пастой, например тальятелле или в крайнем случае фетучини. («Принято есть» означает, что если вы будете есть как-то иначе, то вами заинтересуется полиция.) Хотя в Неаполе, говорят, допускается и паккери. Дело в том, что такому насыщенному соусу нужна паста подходящей формы и текстуры, которая впитает его должным

образом. Сушеные спагетти попросту не справляются с напором рагу болоньезе, поэтому такое сочетание не одобряется. Я говорил об этом с великим шеф-поваром и альтруистом Массимо Боттурой, и для него спагетти болоньезе – личное оскорбление и поругание культуры. Попробовав рагу болоньезе с разными видами пасты, я склонен с ним согласиться. Кроме того, мне посчастливилось отведать это блюдо в исполнении самого Массимо – с шелковистым соусом и пастой ручной работы. Это не поддается описанию! (И да, я до самого конца книги продолжу бессовестно хвастаться знакомствами.)

Что касается самого соуса, важно знать, что в Болонье его называют не «болоньезе», а просто «рагу». За пределами Болоньи принято говорить «болоньезе», *alla Bolognese*, чтобы отличить его от других томатно-мясных соусов. У него есть множество вариаций: с помидорами и без; только с телятиной; только с говядиной; со смесью телятины, говядины и свинины; с добавлением сливок и так далее.

Однако, поговорив с историками и поработав на кухне с шеф-поваром музея «Дом Артузи» в Эмилии-Романье, я могу ответственно заявить, что рецепт *настоящего* рагу болоньезе содержится в блестящей кулинарной книге «Наука приготовления и искусство поглощения пищи». Этот уникальный труд, опубликованный в 1891 году, принадлежит перу Пеллегрини Артузи – семидесятиоднолетнего коммерсанта, который первым собрал сотни рецептов из всех регионов Италии и составил единую кулинарную книгу. В первое издание вошло 450 рецептов, но впоследствии их накопилось более семисот. В итальянских домах эта книга – практически вторая Библия.

Артузи рекомендует смешать соленое свиное сало, телячий фарш, морковь, репчатый лук, сельдерей, бульон, соль, сливочное масло, мускатный орех, щепотку муки и, не добавляя помидоры, тушить все это примерно десять минут. Изначально это рагу подавалось с пастой *denti di cavallo* (что переводится как «лошадиные зубы» и звучит крайне неаппетитно), но сегодня обычно берут свежие тальятелле. Рецепт Артузи считается самой аутентичной версией этого всемирно известного соуса и основой для бесчисленных вариаций, которые мы готовим и едим сегодня.

В других итальянских рагу фарша нет – это просто соусы на основе мяса, приготовленные на медленном огне. Многие италоамериканцы дают мясным рагу крайне невразумительные названия: «красный соус» или вообще «подлива» (хотя для меня «подлива» – это то, чем поливают индейку в День благодарения). Не знаю, откуда взялись такие слова, но их невнятность указывает на размывание итальянской кухни в среде американцев и иммигрантов во втором-третьем поколении. В нашей семье каждый соус имел свое название, потому что все они были совершенно разными: *salsa Maria Rosa*, маринара, томатный соус с горошком, легкий томатный соус (похож на маринару, только готовится без орегано и в кастрюле с крышкой, а не в открытой сковороде)... А еще мы делали два вида рагу: *ragù alla Bolognese* и рагу по рецепту папиной семьи.

Последний рецепт привезла в Америку семья моего дедушки по папе, и в детстве мы ели это рагу каждое воскресенье. Этот мясной соус был не только сытным, но и очень нежным. Основу для рагу мы готовили из разных отрубов: говяжьей голяшки, говяжьих и свиных ребер или даже из свиной ноги. Мясо предварительно слегка обжаривали в масле, а тем временем лепили фрикадельки из говяжьего фарша, хлеба, чеснока, петрушки, яиц и пармезана. Мы обжаривали их и откладывали к остальному мясу¹⁰. Готовили на медленном огне томатный соус, затем добавляли мясо и мясной сок, а немного погодя – фрикадельки и их сок. Как и другие рагу, это блюдо лучше всего готовить заранее, как минимум утром, чтобы вкусы

¹⁰ Что касается фрикаделек, я бы сказал, что секрет вкусной фрикадельки – это хороший фарш с достаточным содержанием жира, а также почти равные пропорции мяса и хлеба. Из хлеба подойдет черствая чиабатта или багет: нужно срезать корочку, вымочить мякоть в воде и отжать. В сущности, фрикадельки стоило бы называть не мясными шариками, а хлебомясными, ведь ключ к успеху здесь именно в равном соотношении обоих ингредиентов.

успели соединиться. Подается такое рагу с сушеной пастой – обычно ригатони, зити ригате или пенне ригате. Дело в том, что паста с ребристой (*rigato*) поверхностью удерживает соус намного лучше, чем гладкая. (А из свежей пасты я бы выбрал, например, гарганелли. Эти ребристые трубочки делают из квадратиков теста, оборачивая их вокруг палочки толщиной с карандаш и прокатывая по гофрированной поверхности с помощью деревянной лопатки.)

Когда паста сварится, мясо и фрикадельки нужно достать из соуса и выложить на отдельную тарелку. Соус пропускают через сито, чтобы отделить попавшие в него кусочки костей, а затем поливают им пасту. Остатки соуса выливают в сервировочную миску, откуда каждый может брать добавку. Наконец, пасту посыпают тертым пармезаном (или пекорино романо, как любил дедушка). Это первое блюдо. Фрикадельки и мясо, теперь уже такое мягкое, что само отходит от костей, подаются вторым блюдом на отдельной тарелке. Подавать пасту и мясо вместе в этом случае категорически запрещено. Если бы я положил в свою тарелку с пастой хоть одну фрикадельку (а они были столь прекрасны, что ждать было невозможно), родители бы меня строго отчитали. Тем самым я не только нарушил бы весь ход трапезы, но и продемонстрировал бы ужасную дремучесть – это примерно как есть пасту с хлебом. Если мясо не входит непосредственно в состав соуса (как в случае с рагу болоньезе), его подают отдельно, а хлеб едят уже после пасты и только в качестве *scarpetta* (что буквально переводится как «туфелька»): то есть вымакивают им остатки соуса в тарелке. Эти правила существуют много поколений, и я с удовольствием их соблюдаю, ведь они вполне логичны. Да, я знаю, что есть некая грань между догмой и подходом «так надо, потому что так надо» (хотя, кажется, это тоже вариант догмы), но в отношении некоторых блюд в нашей семье эта грань особенно тонка.

Аромат рагу заполнял наш дом каждым воскресным утром на протяжении всего моего детства. И по сей день, встречаясь с родителями по воскресеньям, я разделяю с ними это традиционное блюдо.

Итак, вот рецепт нашего семейного рагу.

Рагу Туччи

Это традиционный рецепт рагу семейства Туччи. Бабушка по маминой линии готовила более легкую версию того же соуса. В рецепте указаны свиные ребрышки и говядина для тушения, но можно добавлять и другие отрубы и виды мяса: например, свинину на кости, колбаски или свиную ногу. Этот соус отлично сочетается с *polpette* (фрикадельками): их нужно добавлять в последние полчаса тушения. Рагу можно приготовить за два дня до подачи, поставить в холодильник, а перед подачей с пастой разогреть. Кроме того, его можно заморозить вместе с мясом и фрикадельками.

– 8 ПОРЦИЙ –

50 мл оливкового масла

500 г говядины для тушения: очистить от жира, промыть, высушить и разрезать на кусочки среднего размера

500 г свиных ребрышек: очистить от жира, разрезать, промыть и высушить

115 г лука: крупно нарезать

3 зубчика чеснока: крупно нарезать

125 мл красного сухого вина

175 г томатного пюре

375 мл теплой воды (или больше, по необходимости)

Пять 400-граммовых банок целых сливовидных помидоров: пропустить через овощную мельницу или пюрировать в блендере

3 свежих листа базилика

1 столовая ложка свежих листьев орегано (мелко нарезать) или 1 чайная ложка сушеного орегано

- Налейте оливковое масло в большую кастрюлю для тушения и нагрейте на умеренно сильном огне. Обжарьте говядину со всех сторон до золотистого цвета (примерно 10 минут). Выньте из кастрюли и отложите в миску. Положите в кастрюлю ребрышки и обжарьте их со всех сторон до золотистого цвета (примерно 10 минут). Выньте из кастрюли и положите в миску к говядине. (Если кастрюля достаточно велика, чтобы выложить в нее все мясо в один слой, можно пожарить говядину и ребрышки вместе.)

- Положите в кастрюлю лук и чеснок. Убавьте огонь до слабого и обжаривайте, пока лук не начнет размягчаться и терять форму (примерно 5 минут). Влейте вино и соскребите со дна кастрюли прилипшие частицы мяса. Добавьте томатное пюре. Влейте в банку из-под пюре 125 мл воды, чтобы собрать остатки, а затем вылейте эту воду в кастрюлю. Варите, пока соус не прогреется, примерно 2 минуты. Добавьте измельченные помидоры и оставшиеся 250 мл теплой воды. Добавьте базилик и орегано. Неплотно накройте крышкой и тушите, пока помидоры не станут сладкими, примерно 30 минут.

- Верните в кастрюлю мясо вместе со всем мясным соком. Неплотно накройте крышкой и тушите, часто помешивая, до полного размягчения мяса и до готовности помидоров, примерно 2 часа. Если соус слишком загустеет, в него можно добавлять теплую воду по 125 мл. (Если вы слепили фрикадельки, их можно добавить в последние полчаса тушения: они получатся мягкими и впитают часть соуса.)

* * *

Мне понравилось делиться соображениями о форме пасты и соусах, так что теперь я расскажу, какие чувства испытываю по поводу еще одного жуткого кулинарного преступления, свидетелем которого иногда становлюсь. Это когда... (*давление подскакивает – господи, только бы не микроинсульт*) когда... (*черт, я весь вспотел*) когда... (*дышать, дышать*) когда взрослый дееспособный человек... режет спагетти!!!

Каждый раз при виде такого святотатства какая-то часть меня начинает ненавидеть этого человека, каким бы милым, умным, добрым и альтруистичным он ни был. Я буду с тоской смотреть на него и вздыхать, зная, что его уже не исправить. Как писал Дэвид Мэмет в своей великой пьесе «Американский бизон», «единственный способ научить таких – это убить их».

Впрочем... Для некоторых блюд вполне допустимо ломать *сухие* спагетти, а *уже потом* варить их.

Почему?

На этот вопрос я могу ответить только так, как иногда отвечаю своим детям: «Потому что я так сказал». (Или, точнее, «потому что так делала моя бабушка и у нее получалось отлично, так что я повторяю за ней».)

Попробуйте этот рецепт – и вы поймете, о чем я. Это моя вариация на тему одного рецепта из детства. Я часто варю сразу огромную кастрюлю, которой хватает на несколько дней, а еще беру это блюдо на съемочную площадку – как противоядие от традиционно ужасной

еды, которую актерам и всей съемочной группе подают из грузовиков измученные работники кейтеринга.

Спагетти с чечевицей

— 4 ПОРЦИИ —

Половина моркови: мелко нарезать

Половина луковицы: мелко нарезать

Половина стебля сельдерея: мелко нарезать

Половина зубчика чеснока: нарезать дольками

3 столовые ложки оливкового масла extra virgin и еще немного для подачи

165 г сушеной бурой чечевицы: промыть и перебрать

250 г спагетти

375 г соуса маринара

Соль

Свежемолотый черный перец

- Обжарьте морковь, лук, сельдерей и чеснок на оливковом масле в средней или большой кастрюле (в ней в итоге окажется все блюдо, так что она должна быть достаточно вместительной) на умеренно слабом огне до мягкости, примерно 7 минут.

- Положите чечевицу в другую кастрюлю среднего размера. Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала чечевицу на 2 см. Медленно доведите до слабого кипения и варите, пока чечевица не начнет размягчаться, примерно 20 минут. Снимите с огня.

- Возьмите чистое кухонное полотенце и заверните в него спагетти, подвернув края полотенца внутрь. Скручивайте, раскатывайте и гните сверток, пока не почувствуете, что спагетти разломались на куски по 2–4 см. Положите полотенце в большую миску и разверните, чтобы высыпать все куски спагетти.

- Вскипятите в большой кастрюле подсоленную воду. Сварите спагетти до состояния аль денте.

- Прежде чем сливать воду, зачерпните примерно полчашки и отставьте в сторону.

- Слейте воду с чечевицы и переложите ее в кастрюлю к овощам. Добавьте соус маринара. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите, пока чечевица не смешается с соусом, примерно 10 минут. Добавьте пасту, а также полчашки воды от пасты до жидкой консистенции. Добавьте соль и перец по вкусу. Подержите пасту с соусом на слабом огне примерно 3 минуты, чтобы вкусы соединились. И сразу подавайте.

5

В 1982 году я окончил колледж и переехал в Нью-Йорк. Моя первая квартира располагалась на 76-й улице между Бродвеем и Вест-Энд-авеню. Этот район называется Верхний Вест-Сайд и простирается от 59-й улицы (к югу от Линкольн-центра) до 110-й улицы и от Риверсайд-драйв до авеню Централ-Парк-Вест, на которых, как и на поперечных улицах поменьше, расположены только жилые дома. Параллельно этим улицам идут Вест-Энд-авеню (тоже исключительно жилая улица), Бродвей, Амстердам-авеню и Коламбус-авеню. На последних трех улицах первые этажи бесчисленных многоквартирных домов занимают магазинчики, рестораны, спортзалы и другие заведения. На протяжении многих поколений в Верхнем Вест-Сайде жили еврейские семьи, так что здесь появилась масса еврейских кулинарий и пекарен. Кроме того, здесь селились рабочие семьи и средний класс, а также актеры (особенно театральные – ведь до Театрального квартала отсюда не больше получаса пешком). Многие снимали квартиры с регулируемой арендной платой¹¹. У меня была маленькая квартирka на втором этаже с одной спальней. Мы жили в ней вдвоем – с моей тогдашней девушкой и с другом по колледжу – и делили на троих не только квартплату (660 долларов в месяц), но и спальню (правда, спали мы все же в разных кроватях). Помимо спальни, в квартире были гостиная, крошечная кухня и маленькая ванная, которые не видели ремонта с середины 1960-х. В гостиную и кухню даже не проникал дневной свет, поскольку большое окно выходило на вентиляционную шахту. К тому же его закрыли решеткой, и это делало атмосферу внутри еще более гнетущей. Из окна спальни можно было увидеть задние торцы домов на 75-й улице, и оно тоже было зарешечено, поскольку располагалось низко над землей. Но в него по крайней мере попадал чудесный солнечный свет. В общем, квартира 2D в доме на Западной 76-й улице походила на большую тюремную камеру, заключение в которой мы едва могли себе позволить.

В какой-то момент наш друг съехал. Вскоре после этого мы расстались с девушкой, и я остался один. Мне нравилось жить одному – но наступил период, когда я долго не мог найти работу, и в конце концов у меня просто не оказалось денег на оплату аренды (которая выросла до 750 долларов). Я получал пособие по безработице, примерно 170 долларов в неделю, и периодически подрабатывал маляром, но в тот месяц мне не везло и я оказался на нуле. Просить денег взаймы не хотелось, поэтому я поехал в Актерскую ассоциацию¹² и подал заявку на матпомощь – один коллега подсказал, что я имею на это право. Это был не кредит, а безвозмездная выплата актерам, оказавшимся в трудной ситуации. Нужно было только подтвердить, что состоишь в профсоюзе, числишься там на хорошем счету и регулярно участвуешь в постановках Ассоциации. Для этого я должен был принести программки спектаклей, в которых играл, и рецензии на них. От самой идеи меня просто выворачивало, но выбора не осталось. Я был слишком горд, чтобы просить денег у родителей, хотя и знал, что они с радостью бы мне помогли. И я знал, что в следующем месяце начну работать и деньги появятся, но в тот момент мне оставалось лишь усмирить гордыню и попрошайничать.

Офис Актерской ассоциации располагался, разумеется, на Таймс-сквер – в самом сердце Бродвея. Я показал доброму парню за стойкой все нужные документы, и он сразу одобрил выплату. Мне было стыдно, однако я испытал огромное облегчение. Я сердечно поблагодарил его и собрался уходить, но он спросил, не нужны ли мне какие-нибудь туфли.

– Туфли? – спросил я.

– Ну да, туфли, – ответил он.

¹¹ В Нью-Йорке и ряде других муниципалитетов США действует программа регулирования арендной платы, в соответствии с которой арендодатель не может устанавливать плату за жилье выше определенного уровня. – *Прим. ред.*

¹² *Actors' Equity Association* – американская профсоюзная организация, объединяющая театральных актеров. – *Прим. ред.*

– Да вроде нет. А что?

– Если вам нужны туфли, вы можете взять их у нас, – мягко сказал он.

– Ох, ну я даже не знаю. Наверное, нет, не нужны. Но спасибо вам.

Он кивнул и улыбнулся мне, и я ушел.

Позже я узнал, что раздача бесплатных туфель была наследием тех времен, когда у многих имелась только одна пара обуви. Актер, который целыми днями бегал с одного прослушивания на другое, изнашивал туфли довольно быстро, а новая пара была ему не по карману. Поэтому актерский профсоюз ввел такое правило. Не знаю, действует ли оно сейчас, но тогда меня очень тронула такая практичная забота. Через пару лет, когда мои заработки стали чуть стабильнее, я пожертвовал Ассоциации сумму вдвое больше той, которую тогда получил. Это прекрасная и очень важная организация, которая помогает актерам в трудные времена и в старости. Так что, если после бродвейского спектакля актеры попросят зал о пожертвовании, не отказывайте им – возможно, вашему будущему кумиру сегодня нечем платить за квартиру.

Пока я жил один в той маленькой квартирке, я еще не увлекался кулинарией так, как сегодня, и готовил себе очень простые блюда: пасту маринара, куриные отбивные и тому подобное. Кажется, я даже ни разу не включал духовку, обходясь газовой плитой на четыре горелки. А когда я не готовил дома, то питался в кофейнях, бургерных или кубинско-китайских ресторанах (о них подробно расскажу чуть ниже).

В кофейне – например, в *John's* на 67-й улице, где на стенах сохранился белый кафель 1930-х годов, – можно было за три доллара позавтракать яичницей, хэшем из солонины, тостом, жареной картошкой, апельсиновым соком и огромной чашкой кофе. Пообедать я заходил в *Cherry Restaurant* – на самом деле это был даже не ресторан, а известная кофейня, принадлежавшая азиатским иммигрантам и предлагавшая полное китайское меню. Там я заказывал суп (например, гороховый) и сэндвич (с сыром или клуб с индейкой). Это было сытно и недорого. А ужинал я в бургерных – например, в *Big Nick's*, где подавали гигантские жирные бургеры с котлетой слабой прожарки на толстой булочке, по которым я пускаю слюнки по сей день. (Стоило мне сейчас о них вспомнить, как у меня в самом прямом смысле потекли слюнки.) После такой убойной трапезы – в одиночку или с друзьями – я шел в кино (билет стоил пару долларов) или в боулинг на углу 76-й улицы и Амстердам-авеню, который загадочным образом вообще не изменился с 1940-х годов. Там я пил *Budweiser* или *Miller High Life* из бутылок с высоким горлышком, ел сэндвичи с американским сыром на белом хлебе (хотя за полчаса до этого съел примерно половину коровы), до поздней ночи катал шары и никогда не тратил больше десяти зеленых портретов Джорджа Вашингтона.

Как и в Вест-Виллидже, в Верхнем Вест-Сайде существовало большое сообщество геев, и на Амстердам-авеню и Коламбус-авеню работало множество гей-баров и ресторанов, принадлежавших разным владельцам. К сожалению, во второй половине 1980-х началась джентрификация, и многие здания были отданы под кондоминиумы или вовсе снесены. На их месте выросли уродливые жилища для нуворишей, которые большинство людей не могли себе позволить. Стремительный рост арендной платы, вызванный джентрификацией, совпал с эпидемией СПИДа, и многие заведения, принадлежавшие геям, закрылись, поскольку болезнь выкашивала и владельцев, и клиентов.

Население района становилось все менее разношерстным, малый бизнес, который поддерживал местных жителей и придавал месту особый колорит, закрывался, а его место занимали крупные компании, как это происходило по всей Америке. Старые кофейни, такие как *John's* и *Cherry Restaurant*, одна за другой исчезали, а на смену им тут же приходили сети вроде *Starbucks*. Та же участь постигла независимые книжные и хозяйственные магазины, магазины одежды и обуви, а также аптеки и парикмахерские, многие из которых не меняли интерьеры с 1930–1940-х годов. Прекрасный старый боулинг времен Второй мировой снесли, а вместо него построили «престижную», но абсолютно безликую бильярдную. Исчезло множество

ресторанчиков, отражавших этническое и культурное разнообразие района. Закрылись еврейские кулинарии, где продавались классические блюда: суп с клецками из мацы, картофельные латкес, мраморные бабки и сэндвичи с пастромами. Впрочем, лучшие сэндвичи с пастромами продавались в другой кулинарии – *Carnegie Deli*, которая тоже, к сожалению, закрылась. И, раз уж я упомянул это место, давайте на минуту покинем Верхний Вест-Сайд и переместимся на двадцать кварталов ближе к центру, чтобы я мог оплакать этот потерянный кулинарный рай.

Carnegie Deli открылась в 1937 году и полюбилась как ньюйоркцам, так и туристам. Как правило, если какой-нибудь ресторан в каком-нибудь городе становится центром притяжения туристов, то местные завсегдатаи перебираются в другое место, но с *Carnegie Deli* дело обстояло иначе. Да, ньюйоркцы были вынуждены ходить туда в непопулярное время, когда бесконечная очередь на вход наконец рассасывалась и внутри можно было свободно дышать, – но они все равно туда ходили. Отказаться от *Carnegie Deli* было невозможно. Конечно, еда в этой кулинарии была восхитительна, но кроме того, здесь можно было погрузиться в атмосферу старого Нью-Йорка, пока остальной город непрерывно модернизировался. Когда у меня случалась встреча, прослушивание или спектакль на Бродвее, я заглядывал в *Carnegie Deli* на тарелку куриного супа (с лапшой и клецками из мацы – да, и с тем и с другим, спасибо огромное) и гигантский сэндвич с пастромами. В еврейских кулинариях сэндвичи всегда представляют собой огромную гору мяса, курицы или салата с тунцом между двумя ломтиками хлеба. (Рекомендую посмотреть на ютьюбе прекрасные комические скетчи Ника Кролла и Джона Малейни на тему «слишком много тунца» (*too much tuna*). Ваша жизнь изменится к лучшему.) Но в *Carnegie Deli* эту традицию возвели в абсолют. Их девиз звучал так: «Если вы доели свою порцию, значит, мы что-то сделали не так». И хотя сэндвичи были поистине исполинскими и трудно было даже откусить от этого монстра из ржаного хлеба и теплой пастромами, не говоря уже о том, чтобы его доест, делить заказ на двоих не разрешалось. Поэтому мы с приятелем заказывали по сэндвичу, ели сколько могли, а остатки забирали домой, чтобы перекусить перед сном. Когда я был действительно голоден, то заказывал еще и огромные латкес размером с фрисби и яблочный соус к ним. Ожидая заказ, я пил пиво или крем-соду и поедал малосольные огурчики, плававшие в металлической миске с рассолом комнатной температуры (такие стояли на каждом столе). Вылавливая огурцы, я старался не думать о том, когда хозяева в последний раз меняли мутный рассол и сколько людей совало в него руки, чтобы поймать «тот самый огурчик». А если у меня было особенно чеховское настроение, вместо куриного супа я брал борщ. Он тоже был вкусен – там вообще все было вкусно. Еда из *Carnegie Deli* согревала меня холодными февральскими ночами после бродвейских спектаклей или танцевальных постановок в Сити-центре, расположенном всего в паре кварталов отсюда. Эта еда обволакивала мой желудок и утешала душу, когда я заходил в кулинарию после ночной пьянки в дешевом баре в даунтауне, по пути домой, в маленькую квартирку, где, как мне тогда казалось, я проживу всю жизнь, если не найду нормальную работу.

Но теперь *Carnegie Deli* больше нет – как нет и многих других чудесных нью-йоркских кафе и баров. (Справедливости ради, *Carnegie Deli* закрылась не из-за повышения арендной платы или сноса здания – просто наследница владельцев решила, что с нее хватит. Конечно, она в своем праве, но для нас это все равно ужасная потеря.)

Однако, как я сказал выше, из-за джентрификации закрылось множество нью-йоркских заведений, которые не планировали закрываться, и было разрушено множество зданий, имевших немалую культурную ценность. (Самый яркий пример – прекрасное старое здание Пенсильванского вокзала, варварски снесенное всего через шестьдесят лет после постройки.) Не знаю почему, но мы, американцы, не чувствуем себя обязанными сохранять то, что *было*. Возможно, мы воспринимаем это как нечто менее ценное по сравнению с тем, что *есть*, и тем, что *могло бы быть*. Как дети или подростки, мы пока не усвоили, что кроме настоящего есть еще прошлое и будущее. Конечно, перемены – это хорошо, но когда строишь новое, совершенно

незачем разрушать старое. Старое и новое могут – и должны – существовать бок о бок. Увы, закрылось множество легендарных заведений, как очень старых (*Lüchow's*, *Gage & Tollner* и бар *Oak Room* в отеле «Плаза»), так и более новых (*Elaine's*, *Kiev* и *Florent*). Причины почти всегда финансовые: аренда дорожает, экономика падает, владелец опрометчиво запрещает сотрудникам вступать в профсоюз. Или место попросту выходит из моды, потому что времена и вкусы изменились, а меню и интерьер – нет. Продержись заведение чуть дольше, и новое поколение наверняка снова открыло бы для себя классические блюда и старосветский шарм и снова обеспечило бы ресторану процветание. Конечно, в Нью-Йорке еще осталось несколько старых ресторанов (например, *Delmonico's*, *Peter Luger*, *Fraunces Tavern*, *The Old Homestead* и *Barbetta*), но в масштабе города с восьмимиллионным населением это очень мало. В Париже, например, живет всего 2,2 миллиона человек, а таких заведений там несколько десятков.

Кем бы мы были, если бы наши предки не ценили свою семейную историю и не старались благоговейно передать ее нам – в виде одежды, мебели, фарфора, ложек и вилок, книг, фотографий, картин, дневников и других вещей? Эти реликвии не обязательно должны стоить дорого, ведь их главная ценность – эмоциональная. У меня есть множество кастрюль и сковородок, которые принадлежали маме и с которыми я никогда не расстанусь, не только потому, что «таких больше не делают», но и потому, что они напоминают мне о ней и о тех необыкновенных блюдах, которые она готовила для нашей семьи. Потеря такой семейной реликвии – настоящая личная трагедия, ведь эту вещь нельзя заменить или воссоздать. Но, пожалуй, самые ценные реликвии – это семейные рецепты. Как и старые вещи, они напоминают нам, откуда мы родом, и дают ощутить на вкус историю других людей из других мест и времен. Их нельзя потерять, если только вы не хотите их потерять: эту часть нашей истории можно воссоздавать заново сколько угодно раз. Я понимаю, что перемены идут на пользу бизнесу, а бизнес – это бизнес. И все же закрытие знаменитых ресторанов, определявших облик города, и исчезновение их классических блюд, которые готовились по историческим рецептам, – это огромная потеря для культуры, независимо от временного среза. А если этот срез был таким же сочным и богатым, как пастроми в *Carnegie Deli*, утрата станет поистине невозполнимой.

* * *

Прогуляемся обратно до Верхнего Вест-Сайда. Двигаясь на север, мы увидим, что нынешний кулинарный ландшафт существенно отличается от того, что я наблюдал здесь почти сорок лет назад. На перекрестке Коламбус-сёркл теперь стоит огромное здание, которое вмещает отель *Mandarin Oriental*, джазовый концерт-холл, офисы, квартиры, элитные бутики и рестораны. Если вы богаты, то сможете поужинать во многих из этих ресторанов. Но чтобы зайти в *Per Se*, вам придется ограбить банк: самый дешевый ужин (дегустационный сет из девяти блюд без вина) стоит 355 долларов. Да, 355 долларов без вина. Вино не входит в стоимость ужина. Но если вы решите сэкономить и принести вино с собой, пробковый сбор составит 150 долларов за бутылку. Ах да, имейте в виду, что налог с продажи (8,875 %) тоже не входит в стоимость. И вино не входит; но об этом я, кажется, уже сказал. Отличное предложение, не правда ли? Сам я в *Per Se* не бывал, но говорят, там здорово.

К северу от Коламбус-сёркл, в отеле *Trump International*, мы видим ресторан Жана-Жоржа Фонгерихтена, названный в честь шеф-повара. Ресторан столь же хорош, сколь демоничен владелец всего здания. Продолжив прогулку по Бродвею, мы заметим множество неплохих, но очень дорогих ресторанов, открывшихся в последние лет двадцать, а также сетевые магазины (*Gap*, *Brooks Brothers*, *Pottery Barn*) и сто семнадцать «Старбаксов». Наконец, дойдя до 79-й улицы, мы наткнемся на истинную кулинарную жемчужину – ресторан с полувековой историей *La Caridad*.

La Caridad – один из последних кубинско-китайских ресторанов Манхэттена. Его открыл в конце 1960-х годов Рафаэль Ли, китайский иммигрант, который переехал сначала на Кубу и только потом в США. Сейчас ресторан принадлежит его сыну и по-прежнему предлагает странное и прекрасное сочетание кубинской и китайской кухни по весьма разумным ценам. Если вы не из Нью-Йорка, то наверняка сейчас задумались: «Кубинско-китайская кухня? Это как вообще?» Дело в том, что на Кубу иммигрировало много китайцев: сначала в середине XIX века, чтобы строить железные дороги, а затем – на рубеже веков и позже, когда к власти пришел председатель Мао. После Кубинской революции многие китайцы решили еще раз сбежать от коммунизма и переехали в Нью-Йорк. Здесь они открыли рестораны с кухней, напоминавшей сразу об обеих родинах.

Моя первая квартира находилась всего в двух кварталах от *La Caridad*, поэтому я довольно часто сюда заходил. На улице всегда стояло несколько такси: водители заказывали еду навынос и обедали прямо в машине. Как и все, они знали, что еда здесь вкусная, обслуживание невероятно быстрое, а цены – до смешного низкие. *La Caridad* немного напоминает террариум: вместо двух стен у него огромные стеклянные окна с видом на Бродвей и 79-ю улицу. Пешеходы любят заглядывать внутрь, дожидаясь автобуса на остановке прямо у входа, а клиенты могут часами смотреть наружу и наблюдать за толпой деловито спешащих людей. Это скромное заведение примерно на сорок человек, без особых изысков. Официанты порой несколько бесцеремонны, но по большей части дружелюбны – то слегка утомительное дружелюбие, свойственное профессиональным официантам.

Для начала можно заказать суп с вонтонами, а потом жаркое из бычьих хвостов или жареный рис с креветками и рваную говядину в густом коричневом соусе, которая называется *ropa vieja*, – и все это по очень доступным ценам. Немного жирноватая, но очень вкусная жареная курица (в основном темное мясо) с желтым рисом, красной или черной фасолью, жареными плантанами и салатом из авокадо и лука обойдется, насколько я помню, в шесть-восемь долларов. Конечно, за сорок лет цены выросли, но здесь по-прежнему очень дешево. В 1980-е годы кубинско-китайские рестораны были редкими оазисами с эспрессо-машинами, и хотя кофе получался не совсем таким, как в Риме, он все равно был намного лучше, чем кислые помои, которые в большинстве местных кофеен пытались выдать за кофе. В *La Caridad* начинающий актер мог взять огромную овальную тарелку с креветками, желтым рисом, горошком и черной фасолью. Это помогало ему продержаться несколько часов, пока он не проголодается снова и не сварит себе на ужин очередную пасту маринара с остатками дешевого красного вина из холодильника, потому что лимит расходов на день уже исчерпан. Но в глубине души (и желудка) этот актер понимал: оно того стоило.

Каждый раз, приезжая в Нью-Йорк, я еду в Верхний Вест-Сайд и гуляю по району, где так счастливо прожил те годы, когда еще носил молодежную одежду. Как я уже говорил, район сильно изменился – в чем-то к лучшему, а в чем-то и к худшему. Здесь стало безопаснее и чище, но важная часть атмосферы исчезла. Я по-прежнему стараюсь обедать в *La Caridad* – не только потому, что я его люблю, но и потому, что все остальные кубинско-китайские рестораны, да и вообще почти все рестораны моей юности в радиусе двадцати кварталов уже закрылись. Их место заняли бездушные кафе с татуированными бариста, которые спрашивают, как вас зовут, чтобы написать имя на экодоске и прокричать его на весь квартал, когда заказ будет готов. В таких местах стакан кофе стоит столько же, сколько в дни моей юности стоило сытное блюдо с неожиданной кулинарно-исторической справкой в подарок¹³.

¹³ Редактируя эту главу, я выяснил, что *La Caridad* внезапно закрылся 23 июля 2020 года. Причины я не знаю, но мое сердце разбито – как, уверен, и сердца других завсегдатаев.

6

Я женился на своей первой жене, Кэтрин Спат, после четырех лет отношений, в 1995 году. У нее уже было двое маленьких детей. В 2000 году у нас родились близнецы Николо и Изабель, а в 2002 году – дочка Камилла. В 2005 году у Кэтрин обнаружили рак груди в четвертой стадии, и через четыре года, в 2009-м, она умерла. Ей было сорок семь. Она была необыкновенной матерью, женой и другом. Очень умная, красивая, добрая, терпеливая – одна из лучших людей, кого я знал. Я любил ее и всегда буду любить. Ее смерть до сих пор остается для меня непостижимой, а ее отсутствие кажется невозможным.

Кейт, как и я, любила поесть – это стало ясно на первом же свидании в маленьком французском ресторанчике *Tout Va Bien* на Манхэттене. Он открылся в 1948 году, и я рад сообщить, что он работает до сих пор. Мы оба заказали прекрасный кок-о-вен¹⁴ – и Кейт успела съесть свою порцию, половину багета и выпить пару бокалов вина прежде, чем я притронулся к своей.

Когда мы познакомились, она была матерью-одиночкой и зарабатывала на жизнь тем, что присматривала днем за чужими детьми. Но как бы ни уставала Кейт после тяжелого дня, она каждый вечер готовила полноценный ужин для собственных малышей. Это были в основном простые и подходящие для детей блюда, зато разнообразные и сбалансированные, так что оба ее ребенка выросли с очень здоровым отношением к питанию. Когда к их семейству присоединился я, мы с Кейт начали готовить вместе, а количество и ассортимент наших блюд постоянно росли. Я познакомил ее с нашими семейными рецептами, и в конце концов Кейт, как и моя вторая жена Фелисити, стала готовить эти блюда лучше меня. В некоторых случаях – *намного* лучше.

Я помню, как незадолго до страшного диагноза Кейт приготовила по рецепту моей мамы лазанью болоньезе – любимое блюдо нашей семьи. Несколько слоев домашней пшеничной и шпинатной пасты, соуса болоньезе, соуса бешамель и тертого пармезана выкладываются в форму и запекаются. Получается невероятно сытное, но при этом нежнейшее блюдо, от которого совершенно невозможно оторваться. Излишне говорить, что приготовить лазанью правильно очень трудно. Паста должна быть идеальной толщины: не слишком тонкой – чтобы не потерять форму и держать соус – и не слишком толстой – чтобы таять во рту. Соус болоньезе не должен быть слишком мясным и тяжелым, а пропорции моркови, сельдерея, лука и помидоров должны быть идеальными, чтобы обеспечить нужную сладость. Соус бешамель не должен быть ни слишком жидким, ни слишком вязким. А выкладывать слои пасты в форму нужно особенно аккуратно, чтобы их не повредить. Короче говоря, обязательно попробуйте приготовить это блюдо, если вы очень терпеливы и у вас очень много времени. А если нет, то лучше и не начинать: вы только расстроитесь сами и расстроите других.

Кейт много лет экспериментировала с лазаньей и добилась серьезных успехов, но всегда спрашивала у мамы мнения или советов, как улучшить это блюдо. Моя мама очень терпелива, когда учит людей готовить, и всегда ободряет начинающих кулинаров, но ее огромный опыт, знания и умения могут смутить кого угодно. Однако Кейт всегда была невозмутима.

Готовить лазанью так трудно и долго, что мы подавали ее лишь по особым случаям. Однажды мы праздновали что-то в узком кругу: мои родители, Кейт, ее дочь Кристина, наши с Кейт дети и я. Не помню, что именно мы отмечали, но событие явно было достаточно важным для Кейт, чтобы приготовить это возжеленное блюдо. Сев за стол, мы сразу поняли, что на этот раз Кейт превзошла саму себя. Пока мы с папой постанывали от восторга, мама медленно и вдумчиво жевала, уставившись в тарелку и как будто пытаясь прочувствовать вкус каждым

¹⁴ Кок-о-вен (*фр. coq au vin* – «петух в вине») – классическое блюдо французской кухни из куриного мяса, тушенного в вине. Считается, что настоящий кок-о-вен можно приготовить только из петуха, а не из курицы. – *Прим. ред.*

своим рецептором. Через пару минут Кейт посмотрела на нее и храбро спросила: «Что скажете, Джоани?»

Мама продолжала молча жевать, глядя в тарелку. После некоторой довольно напряженной паузы она взглянула на Кейт и сказала: «Мне больше нечему тебя учить». И заплакала.

Кейт, лучась от счастья, обняла маму. А все остальные засмеялись.

А потом мы съели всю лазанью.

* * *

Обеды с семьей Кейт – ее мамой Дороти и вторым мужем мамы Брэдом – были совсем не похожи на трапезы с моими родителями. Мне нравилось навещать Дороти и Брэда, но они не относились к числу людей, любящих готовить. Конечно, как и все, они любили поесть, но их совершенно не интересовали кулинарные эксперименты и вообще рецепты сложнее запеченной курицы или стейка. Что ж, кто-то любит готовить, а кто-то нет, но гостить у них все равно всегда было приятно.

Дороти и Брэд жили в прекрасном доме на побережье штата Мэн, неподалеку от Фрипорта – старинного городка, сегодня состоящего в основном из аутлетов *L.L.Bean* и *Sebago*. Почти каждое лето мы с Кейт и ее детьми – а потом и с нашими общими детьми – садились в машину и ехали пять часов из Вестчестера к ним на север. Мы плавали на острова на их маленьком катере, гуляли по лесу или часами бродили по гигантскому туристическому магазину *L.L.Bean*, покупая вещи практически первой необходимости – флисовые кофты, термосы и карабины. Живя у Дороти и Брэда, мы с Кейт все равно готовили сами: мы знали, что наши дети едят, а что нет, и любили готовить, а Дороти и Брэду нравилось, когда готовили для них. Но было у Брэда одно коронное блюдо, которое мы с Кейт никогда не осмеливались повторить при нем.

Брэд родился и вырос в штате Мэн и говорил с характерным мэнским акцентом. Если вы никогда не были в Мэне, расскажу, что это место с прекрасной суровой природой, коротким летом и долгой холодной зимой. Уроженцы штата считают любого, кто там не родился, чужаком, даже если человек прожил в Мэне много лет. Это в основном неразговорчивые люди с крайне сухим и едким юмором. Вот один пример. Однажды, пытаясь завязать беседу на чопорной встрече маленького «яхт-клуба», я спросил у одного из участников, прожил ли он в Мэне всю жизнь. Он невозмутимо ответил: «Пока нет». После этого разговор как-то не задался.

Однако есть одна традиция, которая заставляет даже самых стойких мэнцев нарушить обет безмолвия: поедание лобстеров, пойманных в вечно холодных водах Мэна. Обычно это происходит в кругу семьи и друзей. В одиночку вскрыть и разделить приготовленного на пару лобстера очень непросто, так что всем участникам трапезы волей-неволей приходится помогать друг другу. Этот ритуал рушит все барьеры и непременно дает толчок беседе. Я ел лобстеров в Англии, на Мальдивах, в Ирландии – да где я их только не ел, – но больше всего люблю полуторафунтовых лобстеров из штата Мэн. Я равнодушен к лобстерам термидор, лобстерам на гриле или лобстерам ньюбург, какими бы вкусными они ни были. Нет, я не утверждаю, что не люблю биск с лобстером или что откажусь от сэндвича с мясом лобстера на обжаренной булочке со сливочным маслом. Но уж если готовить *свежих* лобстеров, то их нужно только слегка отварить в соленой воде, дополнив сливочным маслом, в идеале растопленным. Именно так Брэд готовил лобстеров каждое лето на пляже маленького прибрежного острова.

В день нашего приезда Брэд смотрел прогноз погоды и выбирал лучший день для ежегодной вылазки на остров с лобстерами. Позавтракав, мы набивали термосумки пивом, водой, газировкой, головками сыра и банками домашнего паштета из копченой рыбы, складывали в пакеты хлеб и початки кукурузы, брали спасательные жилеты и спускались к скалистому берегу, который виднелся из окон дома. В двух потрепанных холщовых сумках Брэд нес поби-

тую и почерневшую алюминиевую кастрюлю, небольшую решетку из старого холодильника и немного дров. Затем мы все залезали в маленькую лодку и гребли до катера, стоявшего на якоре в пятидесяти метрах от берега. На катере мы плыли к ближайшей пристани, где знакомый Брэда продавал лобстеров идеального размера по весьма разумной цене. Их быстрые и опасные клешни были надежно перевязаны резинками. Мы бросали лобстеров в термосумку и грузили на катер.

Двигаясь по холодным голубым водам к крошечному островку, пляж которого был чуть менее каменистым, чем пляжи других окрестных островов, мы миновали стада тюленей, плававших в море и загорававших на колючих камнях угольного цвета. Эти идиллические виды Новой Англии были достойны кисти любого из Уайетов¹⁵. Мы бросали якорь неподалеку от острова, пересаживались в лодку и гребли к берегу.

В моем пересказе все это звучит просто, но на самом деле мы постоянно переругивались из-за неправильно завязанных морских узлов, неравномерного распределения веса, количества рейсов до берега; мы спорили, кто сядет в лодку первым, и возмущались неспособностью гребца грести по прямой. Однако, прибыв на остров, мы тут же расслаблялись, и это расслабление сопровождалось звуком спешно открываемых банок с холодным пивом. Мы с Брэдом и детьми собирали камни и сооружали из них очаг, а Кейт и Дороти тем временем раскладывали закуски. Из привезенных Брэдом дров и найденных на острове сухих сосновых веток мы разводили костер, устанавливали на камнях решетку и ждали, пока пламя разгорится. Через пару минут мы наполняли кастрюлю морской водой и ставили ее на решетку, под которой уже вовсю пылал огонь. Когда вода закипала, мы аккуратно погружали в нее лобстеров и накрывали их водорослями. На водоросли выкладывали кукурузу, которую как раз успевали почистить дети, а сверху – еще один слой водорослей. В небольшой кастрюльке рядом с костром мы растапливали сливочное масло. Теперь оставалось только ждать, перебиваясь сыром и крекерами.

Я ума не приложу, как Брэд понимал, что лобстеры уже готовы, – время он никогда не засекал. Казалось, он просто *знал*. И никогда не ошибался. Мясо, которое мы выскребали из-под панциря, всегда было идеальным. Мы жадно макали его в топленое масло, а горячую кукурузу смазывали холодным сливочным маслом. И посыпали солью.

Соль и масло.

Масло и соль.

Эти две нехитрые приправы возносили вкус древнего растения и еще более древнего десятиногого ракообразного до небес. Как я уже говорил, это было единственное блюдо в репертуаре Брэда, если не считать бургеров и стейков на гриле. Но мы все были счастливы, что он так старался довести его до идеала, – потому что оно было поистине великолепно.

Когда у нас с Кейт под рукой оказывались свежие водоросли, мы всегда готовили лобстеров по проверенному методу Брэда – и я горжусь тем, что у меня это до сих пор неплохо выходит. Мне пока не удавалось повторить гениальную лазанью болоньезе, которую готовила Кейт, но над этим я тоже работаю. Впрочем, не сомневаюсь, что у Фелисити это получится намного раньше.

¹⁵ Имеются в виду три поколения американских художников. Художник-иллюстратор Ньюэлл Конверс Уайет (1882–1945) известен по иллюстрациям к «Робинзону Крузо», «Острову сокровищ» и «Приключениям Тома Сойера». Его сын Эндрю Ньюэлл Уайет (1917–2009) изображал американский быт и природу; его перу, в частности, принадлежит знаменитая картина «Мир Кристины», написанная в штате Мэн. Джейми Уайет (р. 1946), сын Эндрю Уайета, также известен своими пейзажами, а кроме того, часто рисует животных. Живописи его обучала сестра Эндрю, Кэролин Уайет (1909–1994), которая тоже была художницей. В 1987 году в Ленинграде состоялась выставка «Американский взгляд: три поколения искусства Уайетов», которую открывал Джейми Уайет. – *Прим. ред.*

7

Сочельник

Сейчас я живу в Англии. Но каждый год, когда дни становятся короче, я скучаю по вестчестерским зимам моего детства, которое, как это ни ужасно, закончилось уже более полувека назад. Наш дом на вершине холма был окружен деревьями, которые к началу декабря почти всегда покрывались снегом. Пруды и озера замерзали, а окрестные леса превращались в контрастные, но нежные черно-белые этюды, приобретая особенно таинственный и чарующий вид. Я очень любил зиму – и особенно Рождество. На Рождество мы всегда устраивали веселые вечеринки, которые я пытаюсь воссоздавать и сейчас.

Денег у родителей было немного, но они всегда старались изящно украсить дом. Папа сколотил из ореховых досок своеобразный модернистский вертеп и поместил в него столь же модернистские фигурки Марии, Иосифа и младенца Иисуса. С годами в этом вертепе в стиле баухаус появились более традиционные покупные фигурки пастухов, мудрецов и животных, но они казались мне примитивными и чуждыми. Каждый год, когда мы доставали из помятых картонных коробок наш самодельный *presepio* («вертеп» по-итальянски), длинные елочные гирлянды (раскрашенные вручную в красный, синий и желтый цвета), чулки и другие украшения, я испытывал невероятный прилив радости. Я знал: Рождество спасет нас от рутины и повседневных дел, и начнется праздничная неделя, наполненная бесконечными играми.

Мы соблюдали далеко не все обычаи, но мы все-таки были итальянскими католиками, поэтому в Сочельник ели только рыбу. Мы всегда готовили итальянские блюда, но на Рождество проявляли особую приверженность традициям. Считается, что традиция подавать в Сочельник рыбу проистекает из древнеримского обычая не есть мясо накануне пира. Во многих семьях этот ужин называют «пиром семи рыб», хотя никто не знает, почему их должно быть именно семь (помимо того, что это самая популярная цифра в Библии). Как бы то ни было, в моем детстве в Сочельник подавали *как минимум* семь разных видов рыбы и морепродуктов. Мама готовила примерно такой ужин:

Закуски

Коктейль из креветок

Запеченные моллюски

Севиче из морепродуктов

Фаршированные грибы

Зептоле

Первая подача

Треска с картошкой, зелеными оливками и помидорами

Паста с тунцовым соусом

Вторая подача

Запеченный лосось или макрель в панировке

Запеченная картошка

Стручковая фасоль

Брокколи рааб

Зеленый салат

Десерт

Мороженое

Бискотти

Яблочный пирог

Панеттоне

Орехи и сушеный инжир

Здесь нет преувеличения. Все это было рассчитано на пятерых: родителей, моих сестер и меня. Постепенно, с неизбежным накоплением супругов, детей, внуков, друзей и так далее, число порций увеличивалось, но количество блюд не менялось.

Я выберу по одному блюду из каждой части ужина и подробно о них расскажу. Начнем с зепполе. Зепполе, или, как говорят италоамериканцы, «зиполи», – это обжаренные во фритюре шарики или колечки теста из пшеничной муки и картофельного пюре (впрочем, можно обойтись и без картофеля). Если жарить их в очень горячем оливковом масле, они мгновенно становятся пышными и невероятно вкусными. Всякий раз, когда мама начинала их готовить, мы потихоньку подбирались все ближе и ближе к плите, пока не окружали ее со всех сторон, едва не задыхаясь от голода, которого не испытывали еще пару минут назад. Когда зепполе раздувались и подрумянивались, мама вылавливала их и оставляла остывать, а мы расхватывали их, как только они переставали обжигать руки. У папы кожа на руках была грубой – он много лет был скульптором и работал с растворителями, – поэтому он всегда первым забирал самые свежие и горячие пончики. Мы пытались с ним состязаться, но куда там: наши нежные детские ладошки и пальчики не выдерживали жара золотистых колечек, и нам оставалось только ждать и смотреть, как папа заглатывает их почти целиком. Впрочем, нас немного утешала мысль о том, что от такой жадности он обязательно обожжет рот и язык.

Мама и сейчас готовит зепполе в маленькой черной сковородке, которая досталась ей в наследство от бабушки. Она использует эту бесценную побитую жизнью реликвию исключительно для зепполе и еще одного нашего любимого лакомства – питти-фритти. Они достойны отдельного упоминания, хоть и не входили в рождественский пир.

Питти-фритти – это маленькие пончики из остатков теста для пиццы. Их тоже жарят в оливковом масле, немного остужают, обмакивают в сахар и едят (удержаться невозможно, особенно если вы ребенок). Когда я готовлю пиццу, то часто оставляю немного теста в холодильнике на ночь, чтобы сделать питти-фритти на завтрак. Как я уже сказал, их можно подавать с сахаром, но они прекрасно сочетаются и с яичницей¹⁶.

Однако вернемся к нашим зепполе. Иногда в тесто для них добавляют пару анчоусов. Я помню, как еще совсем маленьким впервые попробовал зепполе с анчоусами и мне не понравился их резкий вкус. Но когда я немного подрос и научился воспринимать яркие вкусы, то стал терпеливо ждать маминых или бабушкиных зепполе с анчоусами – обе версии чудо как хороши.

Прошлым летом мне вдруг ужасно захотелось зепполе, и я пару раз пытался их приготовить, но у меня ничего не выходило: они не раздувались как следует и вообще получались тяжеловатыми. После второй неудачной попытки я, не желая выбрасывать тесто, над которым так долго трудился, слепил из него что-то вроде пиццы и запек в дровяной печи. К моему изумлению, на этот раз тесто прекрасно поднялось и пицца получилась отменной – хотя обычно я предпочитаю тонкое тесто. Картофельное пюре придало тесту дополнительную пышность, мягкость и нежность. (Я люблю картофельный хлеб, но эта пицца была совсем другой.) После этого я стал экспериментировать с разными начинками (обжаренный перец и козий сыр, кара-

¹⁶ Поджарьте яйцо на оливковом масле *extra virgin* так, чтобы края стали хрустящими, но желток остался жидким, положите его поверх питти-фритти, добавьте соль и перец по вкусу.

мелизованный лук), и оказалось, что все они отлично сочетаются с этим тестом. Я бы не отказался пообедать или поужинать такой пищей с зеленым салатом и хорошим пивом.

Следующее рождественское блюдо, которое я люблю до сих пор, – *baccalà*. Баккала – это солено-сушеная треска, заготовленная по древнему рецепту, которому уже несколько тысячелетий. Хотя треска – рыба из холодных северных морей, она закрепилась в кухнях самых разных народов. Дело в том, что в солено-сушеном виде ее всегда можно было перевозить на большие расстояния и продавать в других странах. Говорят, что когда-то трески в океане было так много, что у побережья Новой Шотландии люди могли буквально ходить по ней в воде. К сожалению, из-за чрезмерного вылова ее популяция, мягко говоря, сократилась, поэтому сегодня треска стоит намного дороже.

Перед Рождеством мама восстанавливала треску старинным способом: замачивала ее в воде примерно на сутки. Затем она промывала рыбу, чтобы удалить лишнюю соль, и тушила на медленном огне в очень легком томатном соусе с картошкой и оливками. Если полить рыбу оливковым маслом *extra virgin* и подать с поджаренным хлебом или фискотто¹⁷, то получится вкусное и очень полезное блюдо – как и большинство простых крестьянских блюд.

После трески и других блюд первой подачи (которых было так много, что однажды я предложил родителям построить в доме vomitorium¹⁸) наступало время главного блюда. Как правило, это была запеченная макрель.

Макрель не особо популярна: многим она кажется слишком жирной, а ее вкус – слишком «рыбным». (Макрель не так жирна, как скумбрия, и ее мясо более светлое и слоистое, но они относятся к одному семейству.) Однако если правильно ее приготовить, то оба этих качества можно смягчить. Кроме того, макрель очень костлявая, что всегда раздражало меня в детстве, – но при этом она так вкусна, что я все равно, к ужасу родителей, бойко ковырялся в ней собственными костлявыми ручонками.

Запекать макрель очень просто. Разрежьте рыбу вдоль и слегка посыпьте смесью хлебных крошек, оливкового масла, мелко нарезанного чеснока, мелко нарезанной петрушки и соли, а сверху положите несколько тонких лимонных долек. Затем выложите рыбу на противень, накройте фольгой и поставьте в духовку, разогретую до 160 °C. Через 20–30 минут нужно снять фольгу и на пять минут переключить духовку в режим гриля, чтобы рыба подрумянилась, а потом дать ей несколько минут отдохнуть.

Известно, что, когда вы готовите рыбу, вся кухня пахнет... ну да, рыбой. А если запекать макрель, то кухня пропахнет рыбой еще сильнее. Это не вонь протухшей рыбы – нет, обычный рыбный запах, просто очень резкий. Но не дайте этому запаху вас остановить! Я обещаю: нежная панировка и кислота лимона идеально смягчат рыбный вкус и сделают его практически сладким.

Со временем мы с родителями стали готовить в Сочельник и Рождество по очереди. Когда мой черед выпадал на Сочельник, я тоже делал некоторые из вышеупомянутых блюд, но, поскольку у меня не было ни времени, ни, честно говоря, охоты состязаться с мамой в кулинарном искусстве, я чаще готовил огромную кастрюлю густого рыбного супа как минимум с семью видами морепродуктов и подавал его с поджаренным хлебом или в качестве соуса к пасте (спагетти или лингвини). Это до сих пор одно из моих любимых блюд, которое я готовлю, когда нужно накормить гостей. Прелесть в том, что в такой суп можно класть любые морепро-

¹⁷ *Biscotto* по-итальянски значит «приготовленный дважды», а *fiscotto* – калабрийское произношение этого слова. Это сухие хлебцы, которые запекают при низкой температуре в течение нескольких часов. В результате получаются твердые сухарики, которые можно долго хранить. При медленном выпекании высвобождаются сахара, и хлеб получается слегка сладковатым. Фискотто можно есть с любым сыром или запеченным перцем, ломать на кусочки и бросать в суп... ну и так далее.

¹⁸ Существует популярная легенда, будто участники пиров в Древнем Риме между подачами блюд опорожняли желудок в специальном помещении, которое называлось vomitorium. На самом деле римляне действительно иногда вызывали рвоту перед пиром, но никаких специальных помещений для этого не строили, а vomitorium назывался проход между рядами сидений в амфитеатре. – *Прим. ред.*

дукты, кроме жирных рыб (скумбрии, сардин и лосося), готовится он очень быстро и все от него в восторге (кроме разве что аллергиков).

В Англии нет традиции подавать в Сочельник рыбу, но я все равно стараюсь приготовить два-три рыбных блюда. Для меня это необходимый разгрузочный день перед убойными мясными меню Рождества и Дня подарков.

Те рождественские праздники, которые я провожу с семьей жены здесь, в Англии, не слишком отличаются от других празднований Рождества в моей жизни. Эти дни наполнены подарками, вином, играми и разрыванием рождественских хлопушек (последнее для меня еще в новинку). Стол отличается от рождественского меню нашей семьи, но не менее прекрасен, ведь моя теща Джоанна тоже отлично готовит. Нас ждут такие закуски, как «дьяволы на лошадях» (финики в беконе, поджаренные до легкого хруста) и крошечные колбаски, которые исчезают в наших ртах за считанные минуты в сопровождении шампанского. В отличие от итальянского застолья, английское не предполагает первого блюда, но меню не менее богато: запеченная картошка по-британски, овощи на пару и миска кашицы под названием «хлебный соус». (Последнее – это просто белый хлеб, вымоченный в молоке. Блюдо, которым какой-нибудь мистер Бамбл из «Оливера Твиста» мог бы кормить мальчишек из рабочего дома или беззубых викторианских пенсионеров. Прочие блюда чудесны, но это... не самое мое любимое.)

Все это подается вместе с главным блюдом, которое всегда представляет собой огромный кусок мяса. Раньше это обычно была индейка, но с тех пор, как в семью вошел я и в календаре праздников появился американский День благодарения, все решили, что две индейки за месяц – это чересчур. Поэтому теперь гвоздем программы служит жаркое из трех птиц (то, что в Америке называется *turducken* или *gooducken*: запеченная тушка индейки или гуся без костей, фаршированная уткой без костей, фаршированной курицей без костей), или просто огромный жирный гусь, или окорок, или говяжий хребтовый край. Я люблю все эти блюда – и другие члены семьи их тоже любят, поэтому к концу ужина на столе обычно почти ничего не остается. Приятным открытием для меня стал классический английский десерт – пудинг стики-тоффи. Вообще я не большой любитель сладкого, но отказаться именно от этого пудинга мне почему-то крайне сложно, особенно под бокал хорошего портвейна, который мой тесть всегда щедро разливает в конце ужина.

После этого праздника я, более чем сытый, вслушиваюсь в британский акцент моих родственников и задумываюсь о том, как здесь отмечали Рождество в прошлом. Я представляю себя в сюртуке и цилиндре, с длинным шерстяным шарфом на шее; воображаю, как прощаюсь с родителями жены и степенно возвращаюсь домой со своей семьей по заснеженным улицам, вдоль георгианских домов, под запах дыма из труб угольных каминов, а по пути мы заглядываем к Бобу Крэтчиту, чтобы еще разок справиться, как поживает бедный малютка Тим.

Впрочем, моя голливудская версия старой доброй Англии рассыпается в прах, как только я выхожу на улицу и вижу, что снега нет, а есть только дождь – опять, а точнее, все еще. Дети хнычут, потому что не хотят уходить от бабушки с дедушкой (как им кажется, навсегда), мы подходим к машине, усаживаем малышей в автокресла, пока дети постарше сами просачиваются на свободные места, и аккуратно, медленно едем полтора километра до дома, чтобы двухлетнюю Эмилию, которую вечно укачивает в машинах, на этот раз хотя бы не вырвало. Вот вам и весь Диккенс.

Рождество

Рождественское утро с тремя маленькими детьми, как знает любой родитель троих маленьких детей, – это и очень трогательно, и крайне утомительно. С самого раннего, очень раннего утра нам с Кейт приходилось охранять подарки от детей – те бегали вокруг них, как

велоцирапторы, и пытались схватить. Я всегда держал наготове большие пакеты для мусора, чтобы сразу складывать в них оберточную бумагу, разорванную отчаянными детскими ручонками. (Не столько ради чистоты, сколько для того, чтобы не потерять и не выбросить ни один подарок, который может завалиться в горах рваной бумаги. Однажды я уже выкинул прекрасный антикварный рисунок, который собирался подарить Кейт. С тех пор я всегда придерживаюсь правила «развернуть – собрать обертку – положить обертку в пакет» и больше не выбросил ни одного рисунка и ни одного оловянного солдатика.)

Когда утихали гвалт и трепет раздачи подарков, а среди заезжих родственников находился человек, готовый помочь детям собрать игрушку (которую я сам собирать отказывался, потому что мне лень читать инструкцию), нам всегда хотелось немного поваляться в пижамах, лениво попивая кофе и наблюдая, как дети прыгают от одной игрушки к другой, полностью ими поглощенные. Каждый год мы очень рассчитывали на эти минуты покоя, ведь гости должны были прийти только через несколько часов. Но каждый год наши надежды рушились – и вот почему.

* * *

Есть одно совершенно особенное блюдо, которое мы готовим на Рождество. Оно называется тимпано. Это огромный запеченный «барабан» из теста, наполненный пастой, рагу, салями, разным сыром, вареными яйцами и фрикадельками. Это большое и, конечно, очень сытное блюдо. Рецепт, а также традиция подавать его по особым случаям, в том числе на Рождество, приехали в Америку с семьей моего отца. Я не припомню, чтобы мы хоть раз не ели его на Рождество, где бы ни встречали этот праздник – дома или в гостях у кого-то из папиных братьев или сестер. Это блюдо всегда производило такой фурор, что я даже решил снять его в кульминационной сцене фильма «Большая ночь». Однако готовить его очень трудно, процесс требует времени и внимания. Именно поэтому, хотя за стол мы садились только часа в два-три, мои родители всегда приезжали около одиннадцати, чтобы завершить приготовление тимпано, который они тщательно собрали двумя днями ранее.

Едва заслышав шорох колес по гравии и крики «С Рождеством!», я покаянно смотрел на Кейт. Она тихо вздыхала, медленно поворачивалась ко мне, и я видел, как потухает ее взгляд. В тот момент моя тревожность достигала пика, и я летел к бару, чтобы налить себе жидкое успокоительное – «Кровавую Мэри» или скотч сауэр. Загруженные подарками и кастрюлями еды¹⁹, включая гвоздь программы, завернутый в большое кухонное полотенце, мои родители с улыбками до ушей поднимались по лестнице, элегантно одетые и такие счастливые, будто мы не виделись несколько десятилетий (хотя на самом деле расстались только вчера). Они были так рады! Как я вообще мог расстраиваться, что они приехали слишком рано? (Даже не столько я, сколько моя бедная жена.) Ответ на этот вопрос – тимпано.

Давайте я сразу расскажу рецепт, чтобы познакомить вас с этим традиционным блюдом семейства Туччи.

Тимпано

– ОТ 12 ДО 16 ПОРЦИЙ –
(ОБЪЕМ МОЖНО МЕНЯТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА
ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ)

¹⁹ Праздничный ужин готовили мы, но мама не могла не захватить с собой как минимум три гарнира, а также все, что осталось после ужина в Сочельник (от которого мы к тому моменту еще не до конца отошли), потому что, цитирую: «Я это есть не буду, а папа будет, но, видит бог, ему нельзя!»

Тесто для тимпано нужно раскатать в тонкий круг, диаметр которого зависит от размера формы (кастрюли), в которой вы будете его запекать. Чтобы рассчитать диаметр круга, сложите диаметр дна формы, диаметр верхней части формы и высоту формы, умноженную на два. Тесто можно замесить заранее и убрать в сторону, пока вы будете готовить форму, или же поставить на ночь в холодильник (но тогда перед раскатыванием дайте ему дойти до комнатной температуры). Важно щедро смазать форму сливочным и оливковым маслом перед тем, как выкладывать в нее тесто. Все это можно сделать, пока варится паста.

Мясо, использованное для приготовления рагу, обычно едят на ужин накануне запекания тимпано, потому что после тимпано уже никто не сможет ничего съесть, кроме разве что салата.

– ДЛЯ ТЕСТА —

500 г пшеничной муки и еще немного для посыпки

4 больших яйца

1 чайная ложка морской соли

3 столовые ложки оливкового масла

125 мл воды

– ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ФОРМЫ —

Сливочное масло

Оливковое масло

– ДЛЯ НАЧИНКИ —

1,3 кг пасты зити: сварить (очень аль денте – примерно вдвое меньше времени, чем указано на упаковке), слить воду

2 столовые ложки оливкового масла

Рагу Туччи, вдвое больше, чем указано в рецепте на с. 73, комнатной температуры

800 г генуэзской салями: нарезать на кусочки 5 на 10 мм, комнатной температуры

800 г пикантного проволоне: нарезать на кусочки 5 на 10 мм, комнатной температуры

12 крупных яиц: сварить вкрутую, очистить от скорлупы, разрезать вдоль на 4 части, каждую четвертинку разрезать пополам, остудить до комнатной температуры

24 маленькие фрикадельки, комнатной температуры

100 г пекорино романо: мелко натереть

6 крупных яиц: взбить

• **Замесите тесто.** Смешайте муку, яйца, соль и оливковое масло в чаше миксера с насадкой для теста. (Можно использовать большой кухонный комбайн.) Добавьте 3 столовые ложки воды и перемешайте. Продолжайте добавлять воду по одной столовой ложке, пока тесто не замесится и не примет форму шара. Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка посыпанную мукой, и месите его, пока оно не замесится как следует, примерно 10 минут. Дайте ему отдохнуть 5 минут.

• (Если вы месите тесто вручную: смешайте муку и соль на доске для выпечки или другой чистой сухой поверхности. Сделайте из них горку с ямкой в центре. Разбейте в эту ямку яйца и слегка взбейте их вилкой. Добавьте 3 столовые ложки воды. С помощью вилки постепенно вмешивайте сухие ингредиенты в яичную смесь, добавляя оставшуюся воду по одной столовой

ложке. Месите тесто руками, пока оно не станет сухим и гладким. Если тесто слишком липкое, добавьте муки. Затем дайте ему отдохнуть 5 минут.)

- Раскатайте тесто на поверхности, посыпанной мукой. Присыпьте тесто мукой и раскатывайте его, продолжая посыпать мукой и время от времени переворачивая, чтобы оно не прилипло к доске, до толщины 2 мм и нужного диаметра.

- **Подготовьте форму.** Обильно смажьте ее оливковым и сливочным маслом. Сложите тесто пополам, а затем еще раз пополам, чтобы получился треугольник, и выложите его в форму. Расправьте тесто по форме, аккуратно прижимая его ко дну и стенкам и перекидывая излишки через края. Отставьте форму в сторону.

- Нагрейте духовку до 180 °C.

- **Сделайте начинку.** В готовую пасту добавьте оливкового масла и немного остудите. Затем добавьте четверть рагу. Выложите примерно четверть пасты на тесто на дне формы. Сверху положите четверть салями, четверть проволоне, три вареных яйца, четверть фрикаделек и треть сыра пекорино романо. Затем выложите еще четверть рагу. Выкладывайте таким образом слой за слоем, используя равные количества каждого ингредиента, пока до краев формы не останется примерно 2 сантиметра. Сверху должен оказаться последний слой рагу. Полейте его взбитыми яйцами. Уложите края теста сверху, чтобы полностью закрыть начинку. Срежьте излишки теста. Убедитесь, что тимпано как следует запечатан. Если увидите прореху, залепите ее лишним тестом и смочите водой, чтобы заплатка была герметичной.

- Запекайте, пока тесто слегка не подрумянится, примерно час. Затем накройте тимпано фольгой и продолжайте запекать, пока тесто не станет золотистым, а начинка не пропечется как следует (внутренняя температура должна достичь 48 °C), еще примерно 30 минут. Выньте форму с тимпано из духовки и оставьте на 30 минут, чтобы тимпано остыл и немного уменьшился. Не пытайтесь достать его из формы в эти полчаса. (Готовый тимпано не должен прилипать к форме. Чтобы проверить, не пристал ли он, немного поверните форму влево и вправо: тимпано должен слегка вращаться. Если в каком-то месте он прилипнет, аккуратно отделите его ножом.)

- Чтобы достать тимпано из формы, положите сверху противень или тонкую разделочную доску. Крепко возьмитесь за форму и доску и переверните их. Снимите форму и оставьте тимпано остывать еще на полчаса.

- Возьмите длинный острый нож и нарежьте в середине тимпано круг диаметром около 8 сантиметров, до самого дна. Затем разрежьте тимпано на отдельные порции, как пирог, оставив центральный круг, чтобы за него держались оставшиеся куски. Отрезанные куски правильно приготовленного тимпано не разваливаются и демонстрируют всю его многослойную красоту.

Из-за того, что на приготовление и остывание тимпано каждый год уходило разное количество времени, он стал нашим рождественским проклятием. Ведь это, мягко говоря, довольно норовистое блюдо. Может быть, все будет готово за час, а может быть, готовка займет два часа и еще час придется ждать, пока тимпано остынет. Все зависит от мелочей: духовки, формы для запекания, консистенции соуса, предварительной заморозки и так далее. Казалось бы, ничего страшного, но тимпано – это еще не весь ужин, а только первое блюдо. Поэтому практически невозможно правильно рассчитать время для второго блюда: например, бараньей ноги или даже простого окорока. Многие не понимают, зачем после такого гигантского первого блюда нужно еще и второе. Могу лишь ответить, что такова традиция. В итальянских домах очень

редко бывает так, чтобы вам не подали и *primo*, и *secondo*. Помню, как еще в Вестчестере нас впервые навестил брат моей жены Джон. Мама тоже гостила у нас, и ужин готовила она. Она подала сначала наше семейное рагу с пастой, а затем мясо от рагу и фрикадельки. Конечно, Джону все очень понравилось, и он накладывал себе добавку. Наконец все тарелки опустели и на столе появились новые: запеченная курица, картошка, два овощных гарнира и салат. Джон явно был выбит из колеи. Не понимая, зачем перед ним поставили еще одно блюдо, он вежливо спросил:

- Ой, извините, а что это такое?
- В смысле? – ответила мама, тоже сбита с толку таким вопросом. – Это ужин.
- Все еще?! – Джон вытаращил глаза. – Но что же мы тогда только что съели?
- Это было только первое блюдо, – сказал папа с озорной улыбкой.
- Боже! Но я думал...
- Ты думал, уже всё, да? – спросил я.
- Ну да. Я ведь трижды брал добавку!
- Да, я так и подумал, что ты решил, будто это и есть главное блюдо!
- Вы шутите? Нельзя обойтись одним блюдом. Тем более в воскресенье! – отчитала его мама.

И мы, конечно, с удовольствием принялись за курицу с овощами.

Мы всегда готовим два блюда, а по праздникам – два очень больших блюда. Лазанья, паста или суп – вполне нормальные первые блюда, но от тимпано, как я уже говорил, одни проблемы – как кулинарные, так и семейные. Трудно представить, сколько недешевых кусков мяса Кейт недодержала или передержала лишь потому, что из-за тимпано не смогла правильно рассчитать время. А ведь она обожала ножки и окорока и всегда готовила их с любовью. Более того, она совсем не любила тимпано. (Тимпано – как кинза: его или любишь, или нет. Я, например, люблю.) Но даже если ей волшебным образом удавалось идеально запечь окорок, тимпано все равно был таким тяжелым и сытным, что толком насладиться вторым мясным блюдом мы уже не могли. Разумеется, в конце концов мы съедали все приготовленное, но Кейт все равно было обидно.

Конечно, я не хочу сказать, что какая-то гигантская запеканка каждый раз портила нам все удовольствие от Рождества, но иногда мы были к этому близки. Как я уже сказал, вторым блюдом обычно была баранья нога или большой окорок на кости, натертый гвоздикой, украшенный дольками ананаса и политый глазурью из тростникового сахара. Все это подавалось с картошкой (запеченной или гратеном) и со стручковой фасолью. Если же мы готовили баранину, то солили ее и поливали оливковым маслом, а также делали надрезы на коже и вставляли туда чеснок и розмарин. Из белого вина, смешанного с мясными соками, получалась легкая подлива. Сладкий запах бараньей ноги в духовке по-прежнему вызывает у меня счастливые воспоминания. Баранину любят во всем мире, но в Америке она почему-то утратила популярность. Для меня это загадка, ведь она очень вкусна и ее можно приготовить множеством разных способов²⁰.

После двух блюд на столе появлялись эспрессо, дижестивы, фрукты, орехи, финики, сушеный инжир, бискотти и печенье амаретти, завернутое в тонкую шуршащую полупрозрачную бумагу. Папа любил свернуть из такой бумаги трубочку, поставить ее вертикально на стол и поджечь верхушку. Если все сделано правильно, трубочка не теряет цилиндрическую форму и горит равномерно, а перед тем как догореть, почерневшая бумага взлетает почти до самого потолка (но не опалает ни его, ни скатерть). Не знаю, какие свойства придают этой бумаге такую аэродинамику, но ни одна другая бумага в мире на такое не способна. В детстве мы все-

²⁰ Англичане и итальянцы любят баранину, Австралия и Новая Зеландия славятся своей бараниной на весь мир, но, пожалуй, самую вкусную баранину я ел в Исландии. Об этом расскажу в одной из следующих глав.

гда умоляли папу показать этот трюк еще разок, и он охотно его повторял, к неудовольствию мамы: дело в том, что иногда фокус все же не удавался, так что некоторые драгоценные ска-терти до сих пор несут на себе следы неудачных запусков.

После ужина, десерта и полухмельного разговора о политике или еще о чем-то условно серьезном мы отодвигали мебель, чтобы освободить место, и играли в кольцо. Эта игра поощряет обман и жульничество. В ней нет ни команд, ни победителя. Правила такие. Кольцо нанизывается на длинную нитку, а ее концы затем связываются вместе. Игроки встают в круг и зажимают нить обоими кулаками, примерно на уровне талии. Кто-то один встает в центр круга: он должен понять, кто прячет кольцо. Человек, который был пойман с кольцом, занимает место в центре. Как только игра начинается, все двигают руками в обоих направлениях (притворяясь, что передают кольцо, или на самом деле передавая кольцо) и кричат что-то вроде: «Забирай, мне не надо!» Естественно, бедолагу в центре круга все это постепенно сводит с ума. Но чем лучше вы умеете запихивать кольцо в кулак соседа (так, чтобы поймали его, но не вас), тем меньше вероятность, что вы окажетесь в центре круга. Это жестокая, но очень смешная игра: нужно только понять, что жульничество здесь не просто необходимо, а даже предписано правилами, как иногда бывает и в жизни.

Вечером, когда гости расходились, а дети заканчивали свою бесконечную песню о том, что они не устали, нас с Кейт ждал Неизбежный Разговор. Важно понимать, что у этой женщины было ангельское терпение и она почти никогда ни на что не жаловалась. Но когда я при свете новогодней елки потягивал вечернюю порцию скотча, она шипела: «Этот *сраный тимпано...*» И мы начинали разговор о традициях, о том, что нельзя обижать родственников, о том, что, может быть, на следующее Рождество лучше поехать кататься на лыжах, и так далее.

Но должен признаться: ближе к полуночи, когда вся семья спала, я прокрадывался к холодильнику, отрезал себе огромный кусок тимпано и думал: несмотря на все неприятности, это, черт возьми, все же лучший подарок на Рождество.

Святочный эпилог

Я начал встречаться с моей женой Фелисити Блант осенью 2010 года (пикантные подробности – в одной из следующих глав), и примерно через год она переехала в Вестчестер, ко мне и моим детям. Когда мы впервые встречали Рождество вместе, я надеялся, что ей тимпано понравится больше, чем Кейт. Этого не случилось. События разворачивались буквально так же, как описано на предыдущих страницах: да, *буквально*. Родители приехали еще до полудня, мясо оказалось пересушено, закатывание глаз, скрип зубов (в исполнении другой женщины с ангельским терпением) от одного упоминания тимпано и, конечно, Неизбежный Разговор, начинающийся с тех самых слов, на этот раз с аристократическим британским акцентом: «Этот *сраный тимпано...*»

Рождественский коктейль

Вот моя праздничная версия коктейля «Космополитен».

– 1 ПОРЦИЯ —

1 столовая ложка зерен граната

50 мл водки Ketel One

25 мл куантро

25 мл клюквенного сока (подслащенного или неподслащенного – на ваш вкус)

25 мл гранатового сока

Лед

1 ягода малины, лист мяты и свежий розмарин для украшения

- Положите зерна граната в шейкер и разомните.
- Добавьте алкоголь.
- Добавьте клюквенный и гранатовый сок.
- Добавьте лед.
- Взболтайте.
- Процедите через стрейнер в бокал для шампанского или «Мартини».
- Сделайте украшение: оберните ягоду малины листом мяты и насадите на веточку розмарина, как на шпажку.
- Выпейте, и пусть праздник станет еще приятнее.

8

Кино и телевидение сыграли решающую роль в моем развитии. Именно из-за них я выбрал профессию, которой посвящаю себя уже почти сорок лет. Когда мне было лет десять, я каждую субботу ходил с другом в ближайший кинотеатр и смотрел все фильмы, какие только разрешали родители. (Помню, однажды мы высидели целый марафон «Планеты обезьян», а когда вышли из зала усталые и осоловелые, то не вполне понимали, почему на улицах Маунт-Киско нет ни одной обезьяны.) Читать я тоже любил, особенно про Вторую мировую, но еще больше любил кино, и родителям приходилось за уши оттащить меня от черно-белого телевизора «Зенит», по которому я смотрел старые фильмы. По девятому каналу шла передача «Фильм на миллион долларов», в которой показывали классические драмы, и я смотрел их, поглощая кайзерки с маслом или сэндвичи с арахисовой пастой. Кроме того, я подсел на телесериалы 1960–1970-х: «Крысиный патруль», «Семейка Брейди», «Дикий, дикий Запад», «Затерянные в космосе». (По мотивам последних трех через тридцать лет сняли голливудские фильмы; не знаю, к добру это или к худу.) А еще я любил кулинарные шоу, которых на нью-йоркском канале *WNET* с годами становилось все больше. Точно так же, как любимые актеры, по сути, привели меня в актерскую профессию, двое ведущих кулинарных шоу серьезно подогрели мой интерес к теме еды.

Всегда здорово смотреть, как кто-то готовит еду на камеру, но были два человека, которые, на мой взгляд, делали это лучше всех в мире. Первая – это, конечно, королева кулинарных программ Джулия Чайлд. А второй – ее принц Кит Флойд. Сначала расскажу о королеве: она заслуживает быть первой.

Джулия Чайлд

Джулия Чайлд изменила не только пищевые и кулинарные, но и телевизионные привычки американцев. Ее программа «Французский шеф-повар», впервые вышедшая на экраны в 1963 году, стала одним из первых кулинарных шоу на американском телевидении и продержалась в эфире десять лет. Когда люди смотрели, как Джулия ловко (хоть и не безупречно) снимает с костей курицу или готовит тарт татен, им казалось, что они и сами так смогут. Ее заслуги в кулинарном мире неопределимы: от первой и главной книги «Уроки французской кулинарии» до прочих книг, а также множества сезонов телешоу о кулинарном искусстве и ремесле, которые Чайлд вела одна или с такими прекрасными поварами, как Жак Пепен.

О Джулии Чайлд написано немало – например, есть отличная книга «Джули и Джулия». По ней вышел одноименный фильм, в котором посчастливилось сняться и мне. Не уверен, что мне есть что рассказать здесь о съемках этого фильма, но для меня было огромной честью, что Мерил Стрип и Нора Эфрон позвали меня на роль Пола Чайлда²¹. Это редкий пример работы, которую хотелось бы повторить, как и «Дьявол носит *Prada*». (Конечно, тому есть очевидная причина, но не буду указывать на нее пальцем.)

В общем, я восхищался Джулией Чайлд с самого детства. Мама не пропускала ни одного выпуска «Французского шеф-повара», и я помню, как смотрел их вместе с ней и мне очень нравилось. Даже не знаю, что привлекало меня больше – мамин интерес ко всему, что делала Джулия, или собственный интерес Джулии ко всему, что она делала. Но знаю, что просмотр «Французского шеф-повара» был одним из немногих способов провести время с мамой: ведь, имея работу и троих детей, она была невероятно занятым человеком. Обычно она смотрела

²¹ На самом деле мне все же есть что рассказать о [«Джули и Джулии»](#).

телешоу за глажкой или раскладыванием белья – просто торчать у телевизора, не делая ничего полезного, было бы для нее мукой. Мне тоже до сих пор сложно сидеть и смотреть кино, потому что вечно кажется, что нужно сделать кучу дел! Это странное чувство вины тем более неоправданно, что я актер, сценарист и режиссер: смотреть как можно больше кино – это часть моей работы. Но обычно я смотрю что-то во время занятий спортом, а еще перед сном, когда младшие дети спят, обед готов, а на кухне порядок. Впрочем, к тому моменту я так устаю, что долго высидеть все равно не получается. Простите за это отступление с необязательной информацией о моей психике.

Когда Джулия Чайлд готовила крепы или суфле, мама вслух комментировала ее действия. «Ага, вот как это делается», или «Ну, столько масла все-таки чересчур», или «Ну разве она не чудо?» – говорила мама, сбрызгивая водой хлопковую рубашку, разложенную на гладильной доске. Мама обожала Джулию Чайлд, восхищалась ею и передала эти чувства мне – вместе с глубоким интересом к кулинарному искусству.

Я помню, как однажды, уже будучи взрослым, навещал родителей, а по телевизору шел старый выпуск «Французского шеф-повара». К тому времени я уже серьезно увлекся готовкой, поэтому смотрел программу еще внимательнее, чем в детстве. Но меня потрясла моя реакция на традиционное прощание в конце передачи: «Это Джулия Чайлд, *bon appétit!*» Мои глаза вдруг наполнились слезами, и я с трудом удержался, чтобы не расплакаться. Почему эти черно-белые кадры, на которых Джулия Чайлд прощается со мной по-французски, внезапно пробудили во мне такие сильные эмоции? Вскоре я понял, что дело не только в детских воспоминаниях о том, как я смотрел программу вместе с мамой, но и в том, что сама Джулия искренне любила свое дело. В тот момент я увидел на экране воплощение того, о чем многие из нас так мечтают: посвятить жизнь тому, что умеешь и любишь. Осуществить эту мечту удастся немногим, но эти немногие – поистине счастливые люди, и они могут делиться счастьем с другими благодаря своему призванию.

Джулия Чайлд долго не могла найти профессию, которая отвечала бы ее интеллекту, любознательности, жизнелюбию и сделала бы ее счастливой. Но в конце концов годы поисков окупились сполна – с ее первого оmlета до последнего *bon appétit*. Она вдохновляла и радовала миллионы людей по всему миру, в том числе одну маму из Вестчестера 1960-х годов и ее сына.

Кит Флойд

Американцам Кит Флойд известен меньше, чем Джулия Чайлд и многочисленные нынешние кулинарные телезвезды (как по мне, даже слишком многочисленные, но кто я такой, чтобы судить). Однако для британцев, а также лично для меня Флойд задал золотой стандарт программ о кулинарных путешествиях. Эпизод за эпизодом он осваивал кухни целых стран, опустошая бокалы вина и демонстрируя невероятную гастрономическую эрудицию.

Если вы не видели ни одного выпуска его программы, то можете найти их на ютьюбе – горячо рекомендую всем гурманам. Формат очень прост: Флойд путешествует по какой-либо стране или по одному из регионов Англии и готовит классические местные блюда на домашней кухне какого-нибудь фермера, аристократа, домохозяйки, рыбака, шеф-повара – или же на пленэре. В каком-то из эпизодов «Флойда в Испании» он тушит свинину в испанской глубинке. В одном выпуске «Флойда в Италии» готовит пасту по местному рецепту на площади небольшого городка, а в другом варит рыбный суп прямо на рыболовном судне в бурном море. Во время съемок в публичных местах ручная камера честно снимает местных, которые с недоумением, смехом или даже раздражением смотрят на безумного британца в бабочке и подтяжках, подвыпившего и разгоряченного, который готовит традиционные местные блюда, без устали болтая что-то на камеру.

Недавно я посмотрел эпизод, снятый в маленькой домашней кухне, которую Флойд оккупировал в Провансе. Эпизод начинается с шестиминутной сцены, снятой за один дубль, без единой монтажной склейки; в современных кулинарных шоу вы такого не увидите. Флойд делает глоток вина и показывает рыб, которых купил на местном рынке, чтобы приготовить провансальский рыбный суп. Рассказывая о рыбах, он указывает оператору, что снять крупным планом, а потом просит того следовать за ним, берет дуршлаг с рыбами, подходит к плите, объясняет рецепт бульона, бросает рыбу в кастрюлю, добавляет горячей воды, достает из духовки запеченную курицу, быстро поясняет, как он ее приготовил, добавляет, что хозяйка дома не одобрила его метод, но ему все равно, ведь он не претендует на исчерпывающие познания о французской кухне... Он подходит к плите, где в четырех сковородках тушатся ингредиенты для рататуя, рассказывает о каждом из них, затем смешивает; наконец, делает очередной глоток вина и заявляет, что ему нужен перерыв. Все это занимает шесть минут – один дубль, без пауз. Если вы хоть раз пробовали снять на видео, как кто-то готовит, пусть даже самое простое блюдо, и параллельно комментирует свои действия (или если вы просили кого-то снять вас), то знаете, что это почти невозможно сделать без множества остановок и пересъемок. Скорее всего, вы ошибетесь столько раз, что вам придется собирать ролик по кусочкам. Кто из современных телевизионных шеф-поваров сумел бы так увлекательно вещать шесть минут подряд? Конечно, качество съемки оставляет желать лучшего. Но благодаря энергии и энтузиазму Кита, его глубоким познаниям в области кулинарии, а также ловкой работе оператора каждый выпуск получался очень динамичным и интересным.

В одном из эпизодов Флойд отправляется на базу британского флота где-то в Корнуолле и готовит «португальский кораблик» (блюдо, о котором я никогда не слышал и в состав которого входят свинина, лук, помидоры и разные моллюски) в квадратной кастрюле на импровизированной плите из глины и камней на фоне унылого, типично английского дня, попивая ром из чайной чашки. Все снято почти без склеек, видео длится недолго и выглядит столь же увлекательно, сколь и экстравагантно. Вкусное ли это блюдо? Мы не знаем. Но имеет ли это значение? Для меня – нет.

Глядя на Флойда, мы чувствовали, что кто угодно может приготовить любое из его блюд даже с самой простой утварью, хоть на костре под проливным дождем у черта на рогах, потягивая алкоголь из какой-нибудь жестяной банки. Где бы ни готовил Флойд свои блюда – на природе или на кухне мишленовского ресторана, – его программы всегда были не только увлекательными, но и чрезвычайно информативными. После них оставалось чувство, что вы действительно узнали что-то новое об истории и культуре страны, блюда которой Флойд так самоуверенно готовил. При этом он избегал занудства и педантизма, а факты излагал так же быстро, как резал, мешал, жарил, поливал соусом и, конечно, по его выражению, «прихлебывал».

Кит Флойд умер в возрасте шестидесяти пяти лет от сердечного приступа. Многолетнее курение и злоупотребление алкоголем погубили повара-самоучку, который многому научил профессиональных поваров и радовал любителей кулинарии со всего мира. Он вывел кулинарные программы из телестудий на улицы, в моря и горы, навсегда изменив их к лучшему. Тем из нас, кто сегодня возвращается в кулинарных кругах, стоило бы поучиться его дерзкому стилю импровизации.

* * *

Мой преподаватель актерского мастерства Джордж Моррисон говорил, что зрители обожают смотреть, как люди едят, пьют и курят на сцене и на экране. Я запомнил его слова на всю жизнь – и он, как всегда, оказался абсолютно прав. Пересмотрев бесчисленное множество фильмов и спектаклей, я убедился: есть что-то поистине завораживающее в том, как другие люди удовлетворяют самые простые человеческие потребности. Глядя на это, мы устанавливаем с

ними более тесную связь. Вероятно, именно поэтому люди так любят кино про еду и кулинарные шоу, которых становится все больше. Кроме того, нам нравится наблюдать процесс приготовления, потому что мы и сами любим этим заниматься – или по крайней мере стремимся к этому. Но мы хотим видеть не только процесс, но и результат, поскольку не можем сами попробовать блюдо с экрана. Стоило ли оно труда? Могли бы мы сами такое приготовить? Так ли оно хорошо на вкус, как на вид? И действительно ли оно такое прекрасное, как они говорят?

У меня это вечный пунктик. Когда актер или повар на самом деле не обращает внимания на вкус того, что пробует, это всегда бросается в глаза. И не нужно специально всматриваться, чтобы понять: в современных кулинарных шоу это происходит сплошь и рядом. Не успевает еда попасть на язык повара, гостя или ведущего, как он тут же закатывает глаза, стонет в экстазе и трясет головой, будто никогда в жизни не ел ничего вкуснее. А потом, не успев даже проглотить кусок, шепчет: «Идеально».

Простите, но нет – не верю. Невозможно так быстро оценить вкус блюда, и не может быть, чтобы у вас всегда все получалось превосходно. Найдется ли хоть один чудо-повар, у которого любое блюдо с первого раза получается «идеально»? Почти всегда что-то выходит не так. Слишком сладко, недостаточно сладко, мало соли, перца или масла... Да чего угодно! В тысячу раз интереснее и полезнее смотреть, как повар досаливает блюдо или комментирует свои ошибки, чем как он с явной фальшью превозносит свой кулинарный гений.

Когда человек действительно пробует что-то на вкус, ощущения у него во рту вызывают реакцию в глазах и во всем теле. Сначала тело почти замирает, словно переходя в режим повышенной готовности. Потом человек наклоняет голову (обычно влево), будто внимательно к чему-то прислушивается, пока жует. Иногда он медленно кивает, а его взгляд прыгает в разные стороны. Временами взгляд на секунду застывает, после чего опускается сначала влево, затем вправо. После всего этого – иногда сразу, а иногда и нет – человек издает звук одобрения («М-м-м») или разочарования («М-н-н-н») и говорит, например: «Вкусно, мне нравится» или «Надо было заказать стейк».

Посмотрите, как пробовала блюда Джулия Чайлд, и вы поймете, о чем я говорю.

* * *

Вдохновившись этими пионерами кулинарных шоу и их многогранным талантом, я недавно запустил свой проект, в котором стараюсь применить на практике все, чему у них научился. Он называется «В поисках Италии». Если вы не знакомы с этим документальным сериалом, то мне, конечно, очень жаль, но я постараюсь проглотить обиду, простить ваше невежество и дать краткий синопсис. Сериал снимался в 2019–2020 годах. Каждый эпизод посвящен кухне одного из регионов Италии и всему, что на нее повлияло, а в целом я старался показать невероятное разнообразие итальянской кухни. В силу географического положения Италию за последние две тысячи лет населяли и покоряли многие народы, и их традиции значительно влияли на итальянскую кухню. Но не менее важную роль сыграли ландшафт и климат, ведь Италия простирается от Альп до южной части Средиземного моря. Например, от мыса Пунта-Пеше-Спада (название которого буквально означает «точка меч-рыбы») на острове Лампедуза всего полторы сотни километров до северного побережья Африки. А самая северная точка Италии находится в провинции Больцано, на границе с Австрией, и называется Вестлихес-Цвиллингскёпфль, что переводится с немецкого как «Господи Иисусе, это только мне тут так холодно?!» (на самом деле нет, но вы меня поняли).

За время съемок я познакомился с невероятно талантливыми людьми: профессиональными поварами и поварами-любителями, фермерами и заготовителями – и, конечно, перепробовал бесконечное множество прекрасных блюд. Я бы с удовольствием рассказал здесь о каждом, но тогда у меня вышел бы огромный шеститомник. Кроме того, у меня просто не хватило

бы времени, ведь мне нужно иногда выходить из дома и зарабатывать на жизнь. В общем, лучше просто посмотрите сериал. Но я все же выбрал для этой книги три блюда: одно с севера Италии, одно из центра страны и одно с самого юга. Я решил, что они хорошо отражают удивительное многообразие итальянской кухни. Единственное, что их объединяет, – это использование пасты.

Пиццоккери

Альпы

Ломбардия – на мой взгляд, один из красивейших регионов Италии. Она находится на самом севере страны. Именно здесь расположены Милан, озеро Комо и Оробийские Альпы. Кухня Ломбардии и других северных регионов существенно отличается от кухни юга Италии – как из-за ландшафта, так и из-за климата. Здесь, в горах, где часто идет дождь или снег, помидоры и баклажаны менее популярны, чем корнеплоды и капуста. Пшеница, из которой делают пасту в южных регионах, уступает здесь место кукурузе (желтой и белой, из которой готовят поленту), рису (для ризотто) и гречке. Именно из гречневой муки готовят одно из моих любимых блюд – традиционные ломбардские пиццоккери.

Пиццоккери – это лапша, приготовленная из равных долей гречневой и пшеничной муки. По длине и ширине она похожа на паппарделле, но чуть толще и плотнее. Зимой и осенью из пиццоккери готовят своеобразную запеканку под названием *pizzoccheri alla Valtellina*. Вальтеллина... Звучит как имя какой-нибудь соблазнительной лесной нимфы из фильма Феллини. Боже, какой же это роскошный альпийский сыр! Мягкий, нежный, а в расплавленном виде просто...

Пойду приму холодный душ.

Все, я вернулся.

Однако пиццоккери, как и большинство итальянских блюд, имеет скромное происхождение и занимает соответствующее место в репертуаре *cucina povera* (то есть «кухни бедняков»). Всего из нескольких ингредиентов получается густое и очень сытное блюдо. Именно то, что нужно организму после зимнего дня на свежем альпийском воздухе, – как раklet или рагу из оленины. Но, помимо вальтеллины, в этом блюде есть еще один важный ингредиент, еще один сыр. Он называется битто.

В крошечном горном городке Джерола-Альта фермер Паоло Чаппарелли сохраняет вековые традиции изготовления этого сыра. Битто делают из молока коров, пасущихся на альпийских лугах. Пастбища находятся на разной высоте, растения получают разное количество влаги и солнечного света, поэтому и состав флоры тоже разный, и каждый вид растений придает молоку особые вкусовые нотки. Битто производят много веков, но новые стандарты Евросоюза, зачастую противоречащие традиционным методам, позволяют сыроделам пропускать важнейшие этапы и применять новые подходы, что меняет вкус и другие свойства сыра. Поэтому Паоло при поддержке движения *Slow Food*²² продолжает изготавливать битто по старинке. Он называет свой сыр *Bitto Storico* («исторический битто») или *Bitto Ribelle* («бунтарский битто»).

В исторический битто добавляют примерно 10 % молока оробийских коз. Это позволяет выдерживать сыр невероятно долго: обычно от пяти до двенадцати лет, но иногда и до восемнадцати. Это большая редкость в мире сыроделия. Благодаря глубокому вкусу, который

²² *Slow Food* (от англ. *slow* – «медленный» и *food* – «пища») – международное движение, противостоящее системе быстрого питания (*fast food*). Оно возникло в 1986 году в Италии и позднее распространилось на другие страны. Среди прочего выступает против стандартизации вкусов и культур. – *Прим. ред.*

битто приобретает с выдержкой, он стал самым дорогим сыром в мире: двадцатикилограммовая голова стоит больше шести тысяч долларов.

Сырный погреб Паоло (*casèra* на вальтеллинском диалекте) – это настоящий музей ароматов. От глубокого, сильного и сложного запаха тысяч головок сыра у меня потекли слюнки – даже из носа и глаз. Аромат был головокружительным. Когда я уже готов был голыми руками разорвать сырную голову и вонзить в нее зубы, то заметил, что Паоло выложил для меня три сыра разного возраста и подобрал к ним местные вина, чем спас меня от постыдной сцены. Разница между сырами была ощутимой: самый зрелый оказался самым сухим и имел самый яркий вкус, молодой был помягче, а средний и по вкусу представлял собой нечто среднее. Примерно то же можно ощутить, если попробовать пармезан разного возраста, однако вкус каждого из трех кусочков битто был невероятно сложным и глубоким. Я никогда раньше такого не пробовал. Не могу описать этот вкус никак иначе, кроме как сказав, что это была сумма всех ингредиентов плюс горы, дождь, снег, коровы, козы, трава и время. Я знаю, что королем сыров называют пармезан, но, на мой вкус, в тот ветреный день в темном погребе в городке Джерола-Альта в Оробийских Альпах сырный трон захватили три древних кусочка битто.

Посетив Паоло и его сырную пещеру, я отправился в небольшой каменный домик еще выше в горах, где обещал приготовить для съемочной группы пиццоккери с куском битто, который мне подарил Паоло. Приближаясь к домику, я начал паниковать: о чем я вообще думал? Я готовил пиццоккери всего пару раз в жизни, и оба раза результат оставлял желать лучшего. (Впервые я попробовал это блюдо в лондонском ресторане *Riva*, которым управляет ломбардский шеф-повар Андреа Рива, и с тех пор стал одержим пиццоккери.) Когда моя паника достигла предела, мы наконец добрались до чудесного домика, которым на протяжении многих поколений владеет одна семья. Когда-то здесь был хлев, но после ремонта он превратился в уютную дачу, где можно провести выходные. Нас встретили три поколения хозяев: дедушка, которому было за восемьдесят, его дочь и ее дети-подростки. Я вдруг осознал, что мне предстоит готовить пиццоккери не только для съемочной группы (они понятия не имели, что это за блюдо, и вечно умирали с голоду, так что их устроило бы что угодно), но и для хозяев дома – ломбардцев, которые как никто другой знают толк в пиццоккери (особенно дедушка).

Я глубоко вздохнул, налил себе огромный бокал холодного белого вина и вспомнил, что я все-таки актер. Да, дорогой читатель, как ты знаешь, я уже сорок лет играю разные роли на больших и малых сценах и экранах, поэтому я просто сделал вид, что с детства умею готовить пиццоккери. Я двигался быстро и уверенно, комментируя каждый этап процесса, и примерно через 40 минут – от начала приготовления пасты до натираания битто в конце – у меня получились лучшие пиццоккери из тех, которые я когда-либо делал или сделаю в будущем. Даже дедушка, съев свою порцию, сказал, что они безупречны.

Ему было суждено умереть той ночью...

Шутка.

Как же мне это удалось?

Почему все получилось?

Дело в том, что под воздействием страха можно достичь небывалых высот. Особенно если вас снимают на камеру.

Конечно, я уверен, что успеху способствовали местные ингредиенты: гречневая мука, сладкое и белое альпийское сливочное масло, роскошный сыр вальтеллина и, конечно же, битто. Не ошибусь, если предположу, что свою роль сыграла и уютная атмосфера каменного домика со старой дровяной печкой – на фоне дождя со снегом за окном. Как говорится, место, еще раз место, битто и актерское мастерство.

Итак, вот как нужно готовить пиццоккери и вот что нужно сделать, чтобы понять, зачем вообще изобрели это блюдо.

Для начала взгляните на термометр и убедитесь, что на улице действительно холодно. Затем отправляйтесь в поход по горам или найдите себе какое-нибудь зимнее развлечение: покатайтесь на лыжах или коньках, порубите дрова, подоите альпийских коров, сходите на охоту или подледную рыбалку, поупражняйтесь в метании топора... Или научитесь делать сыр.

Пиццоккери

— ОТ 4 ДО 6 ПОРЦИЙ —

1 средний кочан савойской капусты

Большой аппетитный кусок вальтеллины или другого похожего сыра, например фонтини

2 горсти тертого пармезана или битто (если вы его найдете и он будет вам по карману)

3 большие желтые картофелины

Чертova уйма сливочного масла

4 больших зубчика чеснока

500 г пиццоккери

Оливковое масло extra virgin

Соль

• Снимите с капусты жесткие внешние листья и нарежьте ее соломкой. Нарежьте 15 тонких ломтей вальтеллины и натрите еще примерно 200 г этого сыра. Натрите пармезан.

• Разогрейте духовку до 160 °C.

• Почистите картошку, нарежьте ее кубиками и варите до готовности, но не до разваривания (около 15 минут). Примерно в середине варки добавьте к картошке капусту. Сварив картошку и капусту, слейте воду.

• Поставьте большую глубокую сковороду на слабый огонь и растопите чертову уйму сливочного масла. Аккуратно раздавите зубчики чеснока, положите их в сковороду и обжаривайте до мягкости. Растопленное масло при этом не должно потемнеть.

• Отварите пиццоккери до состояния аль денте и слейте воду, но сохраните отдельно примерно две чашки этой воды. Верните пиццоккери в кастрюлю и слегка полейте оливковым или растопленным сливочным маслом, чтобы не слиплись. Налейте в форму для запекания немного сливочного масла с чесноком и начинайте слоями выкладывать туда ингредиенты: сначала пиццоккери, потом капусту, картошку и оба сыра. Слегка поливайте каждый слой чесночным маслом и добавляйте понемногу воды от пасты. Соус должен быть не слишком густым и не слишком водянистым. Возможно, вам понадобится не вся вода. Верхний слой сбрызните оливковым маслом и посыпьте тертым сыром.

• Накройте фольгой и запекайте примерно 15 минут. Затем снимите фольгу и верните блюдо в духовку, чтобы сверху образовалась хрустящая корочка. Посолите по вкусу.

• Подайте блюдо, ешьте его, запивая большим количеством вина, и осознавайте, как вы его заслужили: ведь вы сожгли столько калорий, занимаясь физическим трудом на морозе!

Карбонара

Рим

Спагетти карбонара...

Ох ч-ч-черт.

Это просто шикарно.

Знаете, в Риме есть одно место...

Ч-Ч-ЧЕРТ!!!

* * *

Разрешите мне начать заново.

В отличие от пиццоккери, карбонару знают и любят во всем мире. Но существует столько вариантов ее приготовления, что я просто обязан объяснить – настолько ясно, насколько это возможно в сложном и полном вкусовщины мире итальянской кухни, – что такое настоящая карбонара.

О происхождении карбонары мало что известно, но считается, что основу этого римского специалитета придумали пастухи с холмов Лацио, которые брали с собой на пастбища пасту, гуанчале (вяленые свиные щеки) и пармезан или пекорино романо. Сочетание этих ингредиентов известно как паста алла грича (*pasta alla gricia*), а если добавить яйца, получится *pasta alla carbonara*. Согласно другой версии, карбонара появилась после Второй мировой: якобы римляне придумали кормить ею британских и американских солдат, скучавших по завтракам с яйцом и беконом. Честно говоря, я не очень-то верю в эту историю. Не верит в нее и Альдо – владелец римского ресторана *Pomodoro*, где подают лучшую (на мой вкус и на вкус многих) карбонару в столице карбонары.

Когда Альдо было восемь лет, дом его семьи и их ресторан в Риме разбомбили американцы, которые пытались выбить немецкие войска и помочь союзникам занять северную часть города. Вся семья, кроме Альдо и его отца, погибла. К счастью, после войны соседи помогли им заново отстроить дом и ресторан. Альдо уже за восемьдесят, но он по-прежнему весьма бодр, а в его ресторане готовят лучшие спагетти карбонара из всех, что мне доводилось пробовать. Так что простите мне сильные эмоции в начале главы.

Как это часто бывает, главный секрет заключается в качестве продуктов: именно оно делает вкус блюда чем-то большим, чем сумма его ингредиентов. Гуанчале от местных фермеров, яйца от кур, выращенных в естественных условиях, пекорино или пармезан по традиционным рецептам, а также качественная сушеная паста (Альдо рекомендует спагетти *Cav. Giuseppe Cocco*, которые легко найти в интернете) – вот и все продукты, необходимые для создания блюда столь же изысканного, сколь и простого. В кулинарной книге «Стол Туччи» (*The Tucci Table*), которую мы с Фелисити написали несколько лет назад, есть рецепт карбонары – он весьма неплох, но все же отличается от канона. В настоящей карбонаре можно использовать только гуанчале – и никакой панчетты. В карбонару нельзя класть лук или чеснок и абсолютно недопустимо добавлять сливки или сливочное масло. Многие думают, что без сливок или сливочного масла блюдо будет не таким нежным, но на самом деле нежность достигается простым сочетанием желтков, сыра и воды от пасты, а также добавлением их в правильный момент.

На съемках моего сериала дочь Альдо легко и непринужденно приготовила это классическое блюдо перед камерой. Наблюдать процесс было настоящим откровением. Роскошные,

жирные, посыпанные перцем полоски гуанчале обжаривают в глубокой сковороде. Как только жир вытопится, в сковороду добавляют спагетти, сваренные аль денте. Потом огонь выключают и вливают в спагетти смесь из целых яиц и желтков, а затем аккуратно перемешивают все это с горстью пармезана и небольшим количеством крахмалистой воды от пасты.

Попробовав это блюдо, я не удержался и тут же обнял Альдо: вкус был таким глубоким, что проник мне в самую душу. Я словно повстречал пропавшего брата, о существовании которого прежде не догадывался и с которым теперь проведу всю оставшуюся жизнь.

Ладно, может быть, я действительно слишком эмоционально реагирую на еду.

Но попробуйте сами сходить в *Pommidoro*, заказать карбонару и не закричать:

«ОХ Ч-Ч-ЧЕРТ!!!»

Карбонару можно сделать прямо в полой сырной голове. Смешав гуанчале, яйца и пасту, выложите все это в выпотрошенную голову пармезана и аккуратно перемешайте большой вилкой и ложкой, постепенно соскребая сыр со стенок и дна. Горячая паста расплавит сыр, так что соскребать его будет несложно. Среди преимуществ такого способа не только зрелищность, но и нежнейшая текстура – мечта каждого любителя сыра.

Спагетти алла боттарга

Сицилия

Когда я путешествую по работе, особенно в незнакомые места, я стараюсь как можно скорее установить связь хоть с чем-нибудь. Вряд ли вы удивитесь, узнав, что обычно я стараюсь создать эту связь при помощи еды. Как правило, я ищу маленькие рестораны, где хорошо готовят классику. Конечно, больше всего меня привлекает итальянское меню, но я могу найти французское, японское или китайское заведение, которое следует классическим канонам. После долгих дней съемок в странных местах и одиноких ночей в гостинице хороший ресторан с классическими блюдами – это самое близкое подобие дома, на какое только можно рассчитывать. А одно из тех блюд, которые возвращают мне душевный покой, довольно своеобразное и не слишком распространенное: *spaghetti alla bottarga*.

Боттарга – это сушеная икра, обычно кефали или синеперого тунца. Ее активно используют в кулинарии на юге Италии и на Сардинии, где тунец и кефаль водятся в изобилии. Боттаргу трут на терке и добавляют в пасту или режут тонкими ломтиками и подают на хлебе. Этот пикантный соленый деликатес с умеренно рыбным вкусом превращает спагетти в нечто совершенно новое, действуя примерно как трюфель. Как и все соленые продукты, боттарга вызывает привыкание. В тех редких случаях, когда я раскошеливаюсь на боттаргу (а стоит она немало), я готовлю с ней не только пасту, но и вообще все подряд. Я добавляю ее в яичницу, в ризотто с креветками и в *spaghetti alle vongole* – и все получается очень вкусно. (А в сардинских ресторанах без боттарги вообще никуда.) Когда передо мной лежит драгоценный кусок боттарги, я едва удерживаюсь от того, чтобы отрезать тончайший ломтик, положить в рот и просто ждать, пока он растает. Но, конечно, после нескольких соленых ломтиков наступит обезвоживание. Когда я оказываюсь в Лос-Анджелесе (всегда против воли), я нередко прямо из аэропорта еду в прекрасный итальянский ресторан *Madeo*²³ на бульваре Беверли и заказываю спагетти с боттаргой – там их готовят просто превосходно. Не знаю, почему я их так люблю. Конечно, я в целом люблю все соленое, но в этом блюде меня привлекает еще и его абсолютная простота.

²³ Редактируя эту главу, я выяснил, что ресторан *Madeo* закрылся. Причины я не знаю, но, как и многие другие его завсегдатаи, я в трауре.

Когда мы снимали эпизод о Сицилии, нам посчастливилось пообщаться с шеф-поваром-самоучкой по имени Тони Ло Коко. Тони, крепкий мужчина с телом регбиста и красивой лысой головой, достойной скульптурного изваяния, живет с семьей в городке Багерия под Палермо. Именно там, в своем крошечном, но изысканном итальянском ресторане *I Pupi*, он превращает классические сицилийские блюда в шедевры современной кухни, и одно из его фирменных блюд – это спагетти с боттаргой.

Тони и его жена – открытые и дружелюбные люди. С ними я сразу почувствовал себя как дома. Тони не говорит по-английски, так что ему пришлось терпеть мой итальянский, но мы все равно сразу подружились. Когда я привел к нему на кухню операторов, Тони показал свою версию моей любимой солено-углеводной бомбы. (Потом я попробовал еще несколько его блюд, в том числе ассорти сицилийских сашими. Семь видов рыбы, к каждому из которых подаются особое ароматное домашнее масло и соль! У меня просто нет слов, чтобы это описать.)

Для начала этот человек, обладающий невероятной творческой и физической энергией, сам готовит тесто для пасты. Затем Тони пропускает его через лапшерезку с бронзовой перфорированной пластинкой, и получаются толстые спагетти. Бронза придает тесту шершавую текстуру, благодаря которой паста лучше впитывает соус. (Завтра куплю себе такую же штукину.) Он сбрызгивает горячую сковороду оливковым маслом и гарумом. Гарум – это ферментированный рыбный соус, варианты которого тысячелетиями используются в разных кухнях для придания блюдам вкуса умами. Тони использует соус из анчоусов, который называется *colatura di alici*. Затем он кладет в сковороду сваренные спагетти и перемешивает их с маслом, гарумом и водой от пасты, а потом выкладывает все на тарелку. Сверху он натирает немного лимонной цедры и щедро посыпает блюдо тертой боттаргой. Наконец Тони добавляет предварительно обжаренные сушеные каперсы (фантастика) и моллику – смесь панировочных сухарей и молотых сушеных анчоусов.

Готовое блюдо мы с Тони съели тут же, из одной миски, прямо у плиты.

Господи.

Это так просто.

Но так невероятно.

И так успокаивает (по крайней мере, меня).

Если у меня когда-нибудь случатся длинные съемки в Багерии (скрещу пальцы), я каждый вечер буду приходить к Тони Ло Коко за этой роскошной психологической помощью.

9

Чтобы снять кулинарное шоу или документальный сериал о еде, нужны особые таланты, ресурсы и навыки, которые я накапливал на протяжении многих лет. Но художественный фильм, ключевую роль в котором играет еда, – это нечто совершенно иное. Я снял такой фильм (местами неуклюже), и это серьезно изменило мою жизнь.

Сценарий, который в конце концов превратился в фильм «Большая ночь», я начал писать больше тридцати лет назад. Мне всегда хотелось написать сценарий, который по настроению и структуре напоминал бы «иностранные фильмы»: то есть был бы сосредоточен на персонажах, лишен стереотипов и заканчивался бы как-то неоднозначно. Когда я жил в Верхнем Вест-Сайде в 1980-е годы, я часто подолгу оставался без работы. Чтобы сохранить рассудок, я не сидел дома в ожидании звонка, а ходил в спортзал, в музеи, в театры (на недорогие стоячие места) или в кино. В то время в Нью-Йорке работало много маленьких кинотеатров, где показывали иностранное кино и фильмы независимых студий. Однажды после тренировки я отправился в такой кинотеатр на углу Бродвея и 68-й улицы (теперь он, к сожалению, уже закрылся). Съел что-то недорогое и вредное для здоровья в соседней кофейне (ее тоже больше нет), взял кофе с собой, расплатился, уселся в полупустом зале и стал смотреть великолепный «Пир Бабетты».

Если вы не смотрели этот фильм, я вам его всячески рекомендую – особенно если вы знаете толк в еде. Не буду раскрывать подробностей, скажу лишь, что зал то и дело постанывал от сладкой зависти во время кульминационной сцены ужина. Несомненно, звуки, доносившиеся из кинозала во время «Пира Бабетты», можно сравнить разве что со звуками из кинотеатров на Таймс-сквер, где показывали фильмы совсем иного толка. (По крайней мере, мне так говорили.) В общем, утонченное очарование фильма и наслаждение от просмотра, разделенное с другими зрителями, остались со мной на многие годы. Наверное, это так или иначе вдохновило меня на «Большую ночь».

Конечно, вдохновение можно черпать из множества источников, но в случае с «Большой ночью» главным таким источником для меня стал итальянский ресторанчик в Майами, в который я зашел после съемок одного фильма в самом начале карьеры. Ресторан принадлежал двум братьям-иммигрантам, один из которых любил петь, разнося блюда по залу. Я не помню ни названия ресторана, ни имен этих братьев, но помню, что они были отличными рассказчиками и прекрасно готовили. В той же поездке я познакомился с корсиканцем по имени Паскаль, который явно косил под мафиози и тоже владел весьма успешным итальянским рестораном. Этот голубоглазый красавчик-матерщинник и стал прототипом Паскаля из «Большой ночи», которого блестяще сыграл Иэн Холм. А братья из первого упомянутого ресторана стали прототипами Примо и Секондо, которых сыграли Тони Шалуб и я.

Но почему вообще действие фильма происходит в ресторане? Ответ кроется в моей еще более ранней юности. Между вторым и третьим курсами колледжа я мечтал пожить и поработать на Манхэттене – и, к счастью, благодаря моей семье и старому доброму непотизму работа для меня нашлась. Мой дядя Фрэнк, папин брат, работал оформителем в ресторане *Alfredo's*. Он убедил управляющего взять меня на работу, а тетя Дора (папина сестра) и ее муж Боб были столь добры, что согласились приютить меня в свободной спальне их прекрасной квартиры в Ист-Сайде. Мне очень повезло, и я был невероятно счастлив. В свои девятнадцать лет я начал работать в *Alfredo's* помощником официанта, но меня почти сразу повысили до помощника бармена: то ли потому, что я говорил по-английски, то ли потому, что официантам я помогал плохо.

Основой бизнеса *Alfredo's* были ланчи – для деловых людей, работавших неподалеку, и туристов, желающих попробовать аутентичную итальянскую кухню. Я говорю «аутентичную», потому что этот ресторан был побратимом римского *Alfredo's*. Как несложно догадаться, его

фирменным блюдом были фетучини Альфредо. Это блюдо, завоевавшее сегодня всемирную популярность, было придумано в 1907 году поваром Альфредо Ди Лелио и представляет собой, если вкратце, фетучини с пармезаном и сливочным маслом. Впрочем, это не вкратце – это и есть весь рецепт. Однако в *Alfredo's*, где не просто от души добавляют масло и пармезан, но и готовят пасту на виду у посетителей, устраивая настоящее шоу с длинными гирляндами фетучини, блестящими от масла и сыра, это блюдо и его создатель превратились в мировую сенсацию.

Примерно в конце 1970-х владелец римского *Alfredo's* решил открыть филиал в Нью-Йорке. Его заведение работает там и по сей день, продолжая готовить одноименное блюдо по традиционному рецепту. Но во многих других ресторанах божественно простое сочетание сыра и сливочного масла было принесено в жертву американским вкусам. В рецепт пробрались сливки (вообще не нужны), курица (фу!), брокколи (зачем?) и индейка (серьезно? да ну на хрен). А тем летом я питался почти исключительно фетучини Альфредо и, будучи бедным студентом, считал это настоящей роскошью.

В *Alfredo's*, как и в большинстве других ресторанов, бармен не только смешивал коктейли, но и разливал вино, а также готовил эспрессо и капучино. Примерно три часа подряд без передышки я переливал жидкости из одной емкости в другую и пополнял запасы стаканов, льда, фруктов, украшений, кофейных зерен и молока. И мне это ужасно нравилось. Я обожаю наводить порядок. Это успокаивает и расслабляет, и в такие минуты можно как следует подумать о своих нынешних ролях и о том, удастся ли получить новые. Для человека с обсессивно-компульсивным расстройством это был рай. Я драил бар, наводил порядок в кладовой – и мне за это еще и платили!

Обучали меня двое разных, но одинаково много куривших барменов. Первый из них был албанец, который всегда говорил очень быстро и, как и многие его соотечественники, знал итальянский. Вторым был американец – бывший морпех и бывший наемник, успевший немного посидеть в тюрьме за убийство. (Кажется, его в итоге освободили, потому что признали убийство самообороной, но все же он кого-то убил, что мне тогда казалось ужасно крутым. Сам собой, я очень старался его не злить.) В общем, кровожадный наемник и велеречивый албанец взяли меня под свои никотиновые крылышки и терпеливо учили, как стать быстрым и эффективным барменом. Я надеюсь когда-нибудь восстановить этот навык, и я перед ними в вечном долгу.

Как во многих других заведениях, в *Alfredo's* работала разношерстная публика. Для меня, приехавшего из относительно белого Вестчестера, стать частью коллектива, по этническому разнообразию сравнимого с ООН, было глотком свежего воздуха. Среди официантов были греки, египтяне, итальянцы, албанцы, испанцы, выходцы из Восточной Европы и пара коренных ньюйоркцев, о чьем происхождении я так и не узнал. Поварами и помощниками работали в основном пуэрториканцы и доминиканцы (среди них был помощник официанта Кристиано, чьи имя и некоторые черты характера достались официанту в «Большой ночи», которого сыграл блистательный Марк Энтони). Как начинающий актер, я наслаждался разнообразием акцентов и случайными проблесками поэзии, когда людям приходилось переводить свои мысли с одного языка на другой.

Кроме того, меня завораживало, насколько ресторан по своей структуре был похож на театр. Кухня напоминала закулисье: в пиковые часы обеда или ужина она превращалась в отдельную экосистему, по которой лихорадочно носились безумцы, еле управлявшиеся с ножами и огнем. А обеденный зал был сценой – проходя через створчатую дверь, безумцы мгновенно успокаивались, начинали выглядеть собранными и даже почти не опасными. Подобное шизофреническое поведение я наблюдал (и, конечно, демонстрировал сам) только в театре. Это столь же захватывающий, сколь и нездоровый опыт, но в таких местах это не просто нормально, но и необходимо.

Много лет спустя, когда я наконец начал зарабатывать на жизнь актерством и мне больше не приходилось подрабатывать официантом или маляром, я отрефлексировал этот опыт и решил описать его в виде некоего сценария. За несколько лет у меня толком ничего не написалось, и тогда я предложил моему двоюродному брату и одному из моих лучших друзей Джозефу Тропиано, влюбленному в кино не меньше меня, поработать над сценарием вместе. Прошло еще лет пять, и у нас наконец получился текст, которым мы оба остались довольны: сценарий о конфликте между искусством и деньгами, в котором итальянские иммигранты не имели связей с мафией (большая редкость для американского кино), который показывал важность еды для итальянской культуры (в том числе для выражения чувств) и в котором не было хеппи-энда. Тогда мы еще не знали, что наш фильм соберет такие благосклонные отзывы критиков и станет классикой «кулинарного кино». А если бы знали, то определенно договорились бы о большем бюджете.

* * *

С Изабеллой Росселлини меня познакомил второй режиссер «Большой ночи» Кэмпбелл Скотт. Она пообещала сняться в нашем фильме еще на том этапе, когда мы рассылали сценарий по всему христианскому миру, пытаясь найти продюсера. Я намекнул Изабелле, что хотел бы понаблюдать за работой настоящего шеф-повара, и она представила меня нью-йоркскому ресторатору Пино Луонго. Я объяснил ему, что мне нужно, и он отправил меня в свой ресторан *Le Madri* на углу 17-й улицы и Седьмой авеню (к сожалению, он уже закрылся). Шеф-поваром этого ресторана был Джанни Скаппин.

Джанни Скаппин родился в деревушке Мазон-Вичентино на севере Италии, в области Венето, где его семья владела небольшим рестораном. Он поступил в семинарию, но быстро понял, что карьера священника не для него, и в четырнадцать лет начал четырехлетнее обучение в Кулинарном институте Рекоаро-Терме, где многое узнал о кухне регионов Италии. В восемнадцать лет он переехал в Англию и отточил свои навыки классической кулинарии во французском ресторане отеля *Dorset* в Борнмуте. После двух лет обязательной службы в итальянских альпийских войсках, где он готовил для офицеров (в таких условиях и я бы отслужил!), Скаппин устроился в легендарный отель *Excelsior* на острове Лидо в Венеции. В начале 1980-х он стал шеф-поваром невероятно успешного нью-йоркского ресторана *Castellano*, потом перешел в нью-йоркский *Bice* (где обучал великого и, к сожалению, ныне покойного Энтони Бурдена) и, наконец, в *Le Madri*. Постепенно Скаппин отошел от работы на кухне и стал управляющим пяти нью-йоркских ресторанов Пино Луонго. Он покинул город в 2000 году, чтобы открыть собственные рестораны на севере штата Нью-Йорк, а также преподавать в Центре итальянской кухни и вина при *CIA* (то есть при Кулинарном институте Америки, а вовсе не ЦРУ).

Джанни встретил меня невероятно тепло. И хотя Пино разрешил мне посмотреть и другие его рестораны, после знакомства с Джанни я уже не вылезал из *Le Madri*. В следующие пару лет, пока мы искали деньги для фильма, я проводил все свободное время на кухне у Джанни, учился у персонала всему, чему мог, и донимал всех вопросами. В частности, я попросил Джанни научить меня готовить фриттату, потому что в конце «Большой ночи» мой персонаж Секондо готовит фриттату для своего брата Примо и официанта Кристиано. Мы самоуверенно планировали снять эту сцену одним общим планом, без монтажа. Это значило, что вырезать ничего не получится, поэтому все надо было сделать идеально, и мне предстояло научиться виртуозно готовить фриттату. Кроме того, за исключением пары фраз в самом начале, в этой сцене нет диалогов – она похожа на немое кино. В общем, я должен был приготовить фриттату в реальном времени, и если бы что-то пошло не так, пришлось бы остановить съемку и начать новый дубль.

Мы провели несколько репетиций, чтобы уточнить расстановку актеров и хронометраж. Во время репетиций я готовил на сковороде, которую взял у реквизитора. Действие фильма происходит в конце 1950-х, поэтому и сковорода была примерно из тех времен, так что на тефлоновое покрытие, которое упростило бы задачу, рассчитывать не приходилось. Разумеется, фриттата всякий раз прилипала к сковороде, и я начал паниковать: ведь если не получится снять сцену одним дублем, то придется монтировать ее из кусков, а это нарушит ее эмоциональную целостность и помешает создать нужное напряжение. Поэтому я взял какую-то большую алюминиевую сковороду и попробовал пожарить фриттату в ней. К счастью, у меня стало получаться. В конце концов мы сняли семь дублей: два из них по какой-то причине пришлось прервать, зато остальные пять мы успешно завершили. Не помню, какой из них мы в итоге выбрали и почему, но главное – нам удалось снять всю сцену продолжительностью пять с половиной минут одним общим планом. Я счастлив, что у нас это получилось, и думаю, именно поэтому сцена вышла такой убедительной. Я до сих пор регулярно готовлю фриттату, но она пристаёт к любым сковородкам, и я корю себя за то, что не стащил ту самую идеальную алюминиевую сковороду в последний день съемок.

А вот рецепт фриттаты, которым поделился со мной Джанни Скаппин.

Фриттата

— 2 ПОРЦИИ —

5–6 крупных яиц

3–4 столовые ложки оливкового масла

Морская соль

Большая щепотка рубленой свежей плосколистной петрушки (по желанию)

Большая щепотка свеженатертого пармезана

Свежемолотый черный перец

- Разбейте яйца в миску и аккуратно взбивайте их вилкой примерно минуту, наклоняя миску, чтобы они хорошо смешались. Вместо вилки можно использовать венчик, тогда фриттата получится более пышной.

- В сковороде диаметром 25 см с покатыми стенками нагрейте на умеренно сильном огне оливковое масло. Оно должно прогреться достаточно хорошо; наклоняйте сковороду, чтобы стенки тоже покрылись маслом. Когда масло станет горячим, посолите яйца и при желании добавьте в них петрушку, а затем вылейте в сковороду. Активно перемешайте яйца силиконовой лопаткой, наклоняя и двигая сковороду и перемещая яйца от краев к середине. Продолжайте двигать сковороду, чтобы яйца не прилипали. Добавьте пармезан и большую щепотку перца. Затем переверните фриттату и жарьте ее еще примерно минуту, пока она не подрумянится и не прожарится как следует. И сразу подавайте.

* * *

Пару лет спустя та же компания, что продюсировала «Большую ночь», на месяц с небольшим привезла меня в Рим на другие съемки. Тогда в Риме у меня была только одна знакомая – Клаудия Делла Фраттина. Она работала на одного продюсера, чей маленький офис располагался неподалеку от того места, где я остановился, и мы встретились на следующий день после моего приезда. Подходя к офису, я думал, что мы прогуляемся и зайдем перекусить в кафе,

но Клаудия сказала, что в этом районе не так много заведений и она обычно ест прямо в офисе. Сначала я подумал, что она, как и большинство нормальных людей, принесла на работу сэндвичи, но на столе у нее не было ни ланч-бокса, ни пакета из ресторана. Зато я увидел в другом конце офиса маленькую кухню. Туда и направилась Клаудия.

– Я подумала, почему бы не приготовить нам обед, – сказала она на своем прекрасном английском с очаровательным итальянским акцентом.

Нужно сказать, что Клаудия очень умна, очень добра и очень красива. Она наполовину немка и наполовину итальянка, у нее светлая кожа и большие голубые глаза. Она способна каждый день есть пасту и при этом оставаться стройной, а также умеет выглядеть роскошно, не тратя на одежду огромных денег. Она курит табачные самокрутки (но не злоупотребляет ими) и любит вино. В какой-то момент Клаудия приняла мудрое решение уйти из киноиндустрии. Теперь она делает шляпки и живет в Риме со своим мужем – фотографом, который еще добрее, чем она сама. Короче говоря, хотел бы я быть ею. Или им. Или ими обоими.

В общем, когда она предложила приготовить обед, я сказал:

– О, не стоит хлопотать ради меня!

– Никаких хлопот. Я все равно почти каждый день готовлю себе обед, – ответила она.

Я познакомился с Клаудией на первой в моей карьере пресс-конференции – по случаю выхода голливудской комедии, в которой очень весело было сниматься, но которая, как и многие фильмы с моим участием, провалилась в прокате. Меня отправили в пресс-тур по Италии и Испании перед зарубежной премьерой фильма, а Клаудии поручили присматривать за нами с Кейт в Риме. С тех пор мы и дружим.

Пока мы болтали о том о сем, она налила в большую кастрюлю воды и поставила ее на плиту. Затем нарезала два маленьких цукини на тонкие кружочки, а зубчик чеснока – вдоль пополам. Поставив сковороду на слабый огонь и налив в нее темно-зеленого оливкового масла *extra virgin*, она бросила туда чеснок и несколько перчиков пеперончино. Через пару минут она извлекла из масла чеснок и перчики, положила в закипевшую воду спагетти и стала обжаривать цукини. Когда спагетти сварились, она слила большую часть воды, а остатки вылила в сковороду – вместе с пастой.

Если не считать пятничного фирменного блюда моего папы – пасты альо э олио, – это была, пожалуй, самая простая паста в моей жизни. Ароматное оливковое масло обволакивало сладкие цукини и соединяло их вкус со вкусом пасты, сохраняя чесночные нотки и легкую остринку пеперончино. Повинуясь семейным традициям, я редко готовил на масле *extra virgin* – мы использовали «просто оливковое масло» (то есть масло далеко не первого отжима, более легкое, но куда менее вкусное), и мы никогда не использовали пеперончино, потому что ни папа, ни мама не любили острое. Так что это нехитрое блюдо стало для меня откровением.

Я понимаю, что это может прозвучать довольно глупо, но из всех блюд, что я съел за свою жизнь, это до сих пор остается одним из любимых. Дело не только в том, что его приготовила для меня дорогая подруга Клаудия, но и в идеальном балансе пяти простых продуктов. Я продолжаю путешествовать, готовить, изучать кулинарию и вижу, как этот идеальный баланс самых простых ингредиентов вновь и вновь достигается в итальянской кухне – как и в той маленькой кухоньке в офисном закутке.

Перерыв на возлияния: коктейль «Олд-фэшен»

Говорят, этот легендарный коктейль был придуман в 1806 году на севере штата Нью-Йорк и именно он стал первым напитком, названным «коктейлем». Виски, биттер, сахар, вода – вот, в принципе, и все. К середине века коктейли становились все сложнее: в них начали добавлять кюрасао, абсент, разные

ликеры и вообще все подряд. Те, кто не жаждал изысков, просили сделать коктейль «по-старомодному» – отсюда и его название. Я не большой любитель бурбона, но перед этим коктейлем устоять почти невозможно.

Вот как его приготовить.

– 1 ПОРЦИЯ —

1 чайная ложка сахарного сиропа

2–3 капли биттера ангостура

2 шота бурбона или ржаного виски

Лед

Долька апельсина и вишенка для украшения

• Налейте сахарный сироп в бокал «олд-фэшен» (он же бокал рокс) или просто в широкий низкий стакан.

• Добавьте ангостуру.

• Добавьте алкоголь.

• Добавьте лед.

• Перемешайте.

• Украсьте долькой апельсина и вишенкой.

• Если пожелаете, этот коктейль можно приготовить со скотчем или ирландским виски.

Отличный напиток для любого случая и времени года.

10

Еда, которую привозят на съемочную площадку кейтеринговые фирмы, зачастую просто ужасна. Как правило, чем меньше бюджет фильма, тем хуже еда. Время и продолжительность обеда зависят от правил актерского профсоюза, которые различаются от страны к стране. Но я – и как актер, и как режиссер – предпочитаю съемки в непрерывном режиме, который иногда называют французским: без перерыва на обед, но с так называемым «обедом на ходу». Иными словами, в течение всего дня на съемочной площадке доступны небольшие тарелки с едой или сэндвичи, а примерно в середине дня делается короткая пауза, во время которой актеры и съемочная группа могут перекусить и отдохнуть. По моему опыту, так рабочий день проходит не только быстрее, но и эффективнее.

В Англии и Франции такой режим почему-то намного популярнее, чем в США. Конечно, это книга про еду, а не про нравы киноиндустрии (если бы я написал книгу о нравах киноиндустрии, она вышла бы еще зануднее), но важно понимать, что организация питания на съемках серьезно влияет на бюджет, график съемочного дня и успех совместной работы актеров и группы.

Теперь, когда вы уже начали зевать от скуки, расскажу о том, как устроен кейтеринг на большинстве съемочных площадок.

* * *

Актеры приезжают на съемочную площадку рано утром – иногда уже в полпятого, если того требуют сложные костюмы, грим или условия сцены. Там их должен ждать горячий завтрак. Но еще раньше на место прибывают помощники режиссера, ассистенты съемочной группы, гримеры и костюмеры – к приходу актеров они уже доедают свой завтрак. Если у фильма большой бюджет, завтрак выставляют на столах под большим навесом. Там стоят мармиты с горячей яичницей, омлетом, разнообразными колбасками, включая вегетарианские, с беконом, хашбраунами, копченым лососем; а также фрукты, белый хлеб, сливочное масло, джем, мед, йогурт, соки, чай и кофе. Иногда на столы ставят тостеры, в которых можно поджарить бейглы. Если у фильма не только большой бюджет, но еще и очень заботливый продюсер, то на завтраке будет работать повар по омлетам и, возможно, кто-то еще. Некоторые продюсеры стараются нанимать лучших поставщиков, и те накрывают полные столы сытных закусок и сладостей или пригоняют фудтрак, где делают сэндвичи, смузи, эспрессо и все такое, чтобы съемочная группа оставалась сытой в течение всего рабочего дня, который может растянуться и на пятнадцать часов. Повторюсь, это касается только самых крупнобюджетных фильмов.

На большинстве съемочных площадок работает один фудтрак с несколькими бедолагами-поварами, которые за минимальные деньги стараются не дать актерам и съемочной группе умереть от голода и хоть немного их порадовать. Повара приезжают на площадку самыми первыми, в несусветную рань, и сразу начинают готовить два блюда как минимум на полсотни человек. Им далеко не всегда доступны качественные ингредиенты, и работают они на пределе сил (а зачастую, увы, и на пределе своих способностей), чтобы достаточно разнообразно кормить команду в течение всех съемок, которые могут продлиться и пару месяцев.

Поскольку нужно угодить множеству людей с разными пищевыми предпочтениями, в каждый обед должны входить: блюдо из мяса или птицы; рыбное блюдо; пара углеводных гарниров (картофель, крупы или паста); пара овощных гарниров; что-нибудь вегетарианское; а также один-два салата и десерт. Даже при большом бюджете это непростая задача, и я не завижусь поварам. Увы, далеко не все из них способны справиться с таким вызовом, поэтому к

концу съемок многие актеры и члены съемочной группы перестают рассчитывать на кейтеринг и приносят еду с собой (если, конечно, у них есть время ее покупать или готовить в условиях затяжного рабочего дня).

Когда актер приезжает на съемочную площадку, он обычно сообщает второму помощнику режиссера (который отвечает за площадку и трейлеры), что хочет на завтрак, а потом отправляется на грим. Часто бывает так, что актер завтракает прямо в гримерке, пока бедный гример пытается наложить тональный крем на жующую челюсть и скачущий кадык, тактично стараясь не замечать сернистый запах вареных яиц. В той же гримерке, своеобразном оазисе для актеров, зачастую можно найти лучший кофе на съемочной площадке – гримеры обычно не жалеют денег на хорошие кофемашины. Однако я и сам на всякий случай привожу на съемки как минимум две машины *Nespresso*: одну для трейлера гримеров, в качестве общего источника кофеина, и одну для моего трейлера, где мне предстоит провести немало часов, а у меня всегда должен быть хороший кофе.

В каждой стране своя кухня, и местные кейтеринговые фирмы всегда готовят свои версии традиционных блюд. Вот несколько примеров.

Великобритания: чисто английский завтрак

На моей новой родине завтрак актера включает яичницу-глазунью (зачастую на свином жире), колбаски, бекон, запеченные (или тушеные, или жареные, или пареные) помидоры (фу), запеченную фасоль и кашу. Кроме того, здесь всегда подаются традиционные британские бэпы: разрезанные пополам булочки из белого или ржаного хлеба, в которые кладут колбаски (как правило, камберлендские) и иногда яйцо. Сама булочка обычно суховата и не особо вкусна, но если колбаски попадутся хорошие, устоять перед соблазном невозможно. Когда я несколько лет назад снимался в Англии, мне приходилось держать себя в руках, чтобы не завтракать бэпами каждое утро: съемки длились пять месяцев, и я боялся не дожить до их завершения.

В целом питанию съемочной группы здесь уделяют довольно мало внимания, за исключением высокобюджетных и/или американских фильмов. Обычно можно рассчитывать только на «чайный столик», спрятанный где-нибудь в закутке съемочной площадки: кипяток, пара коробок чайных пакетиков, молоко, сахар, бумажные стаканчики и несколько пачек диетического печенья. Сдержанность на грани эксцентричности – это очень по-британски.

Италия: аномалия

Когда меня впервые пригласили на съемки в Италию, я был счастлив: как вы уже догадались, я люблю Италию. Съемки проходили в Риме, где по вечерам и по выходным я наслаждался отличной кухней. Но питание на съемочной площадке меня более чем разочаровало. Для страны, в которой еду ставят превыше всего и которая покорила своей кухней весь мир, такое пренебрежение к организации питания на съемках просто возмутительно. Возможно, дело в том, что актеры и съемочная группа при любой возможности обедают в каком-нибудь кафе или ресторане, а кейтеринг работает только для тех, у кого совсем нет времени, – или для тех, чей грим не позволяет показываться на людях.

Единственное, что делает итальянский кейтеринг сносным, – это вино. Интересуясь пожеланиями актера к обеденному меню, помреж обычно просто спрашивает: «Белое или красное?» Если ответить «белое», вам подадут блюдо из курицы или рыбы, а если «красное» – из красного мяса. Еду приносят в пенопластовых контейнерах с четырьмя отделениями: одно для главного блюда, одно для пасты или другого углеводного гарнира и два для овощей и салата. Вместе с контейнером подают маленькую бутылочку вина, как в самолете. Справедливости ради, эти обеды обычно вполне съедобны, но совершенно не впечатляют – особенно если

вспомнить, сколько вокруг прекрасных ресторанов, где подают лучшую еду в мире. Но какими бы скромными ни были эти ланчи, завтраки обычно гораздо хуже.

У итальянцев вообще не развита культура завтраков. Они не едят по утрам яйца и мясо, как большинство других европейцев или американцы. Итальянец скорее выпьет эспрессо или капучино и съест что-нибудь сладкое, например корнетто (сладкий круассан) или пальмье (печенье-ушко). В Риме часто едят выпечку с неприличным количеством взбитых сливок или что-нибудь обжаренное во фритюре, наполненное кремом и обсыпанное сахаром. На Сицилии завтракают разрезанной пополам бриошью, в которую щедро наваливают джелато. Я пробовал все эти завтраки, но, поскольку я не сладкоежка и не самоубийца, они не вызывают у меня восторга, особенно с утра.

Но завтраки на съемках в Италии еще хуже: по утрам невнимание к кейтерингу достигает рекордных высот. Здесь нет ни фудтраков, ни тостеров, ни бэпов, а есть только столик с подносом, на котором выложены дешевые круассаны из супермаркета и кучка маленьких сэндвичей – фокачча с жалким ломтиком ветчины, прошутто или салями. Из напитков можно рассчитывать лишь на теплый апельсиновый сок в пакетах и «эспрессо» (кислый и водянистый). Пить это все приходится из тонких пластиковых стаканчиков. Если съемки начинаются после десяти утра, то к напиткам добавляется пиво в бутылках. И все. Настоящая трагедия для страны с такой богатой кулинарной культурой.

Германия: *Das Frühstück Fest* [Фестиваль завтраков]

В Германии я снимался всего один раз, и съемки заняли примерно неделю. Снимались в основном сцены на улице, так что рабочий день заканчивался рано и из немецкого кейтеринга я успел оценить только завтраки. Но они были просто невероятны. Такое разнообразие вкуснейшего мяса, колбас, паштетов, сыров и булочек я видел разве что на рождественских ярмарках, и все это было восхитительно. Пожалуйста, пригласите меня еще на какие-нибудь съемки в Германию!

Франция: *Un Petit Déjeuner en Camion* [Завтрак в фуре]

Французы, как и итальянцы, славятся трепетным отношением к кулинарии. Однако, в отличие от итальянцев, они сохраняют это отношение и на съемочных площадках. Я уже говорил, что перерыв на обед может растянуть съемочный день и замедлить работу, но во Франции все иначе. Здесь обеденный график соблюдается очень строго и рабочий день редко длится дольше запланированного; мне говорили, что в случае задержки все просто разойдется по домам. Честно говоря, я снимаю перед французами шляпу, ведь большинство съемочных площадок соревнуются между собой в неорганизованности, неэффективности и недопониманиях, из-за которых всем приходится торчать на съемках допоздна.

Однажды, много лет назад, я наблюдал, как режиссер Роберт Олтмен (работавший очень эффективно) снимал свой фильм «Высокая мода». Съемки проходили в фешенебельном отеле в центре Парижа, который играл роль другого фешенебельного отеля в центре Парижа. Как только начался обеденный перерыв, всю группу направили на улицу, где уже припарковалась огромная восемнадцатиколесная фура. В кузов вела металлическая лестница, а внутри нас ждали два ряда столиков на четыре-шесть персон, с белыми скатертями. На каждом столике – вода с газом и без, бокалы для воды и вина, солонки и перечницы, приборы, тканевые салфетки и бутылки красного вина. Нас встречали официанты в белых рубашках и жилетах; вскоре один из них предложил нам на выбор два или три варианта обеда. Записав наши ответы, официант разлил желающим красное вино и отправился за бутылкой холодного белого для остальных.

Я был потрясен: ничего подобного я никогда не видел ни на одной другой съемочной площадке. Я мог лишь недоуменно глазеть, как все спокойно обедают в этой элегантной фуре, пока вокруг кипит парижская жизнь. Это было так чудесно, цивилизованно и странно, что иногда даже кажется, что все это мне приснилось. Что ж, в таком случае я хотел бы видеть этот сон на каждой съемочной площадке.

Исландия: холодный комфорт

Лет шесть назад меня пригласили сняться в британском телесериале «Фортитюд». Проект показался мне очень интересным, так что я с радостью согласился. Мне предстояло работать с двумя выдающимися актерами – Майклом Гэмбоном и Софи Гроббель, а съемки планировались в Лондоне, где я жил, и в Исландии, где я давно хотел побывать. Не знаю почему, но в северный климат меня всегда тянуло намного сильнее, чем в южный. Беспощадное солнце Калифорнии кажется мне отупляющим, влажность американского Юга – тошнотворной, а тропики вызывают желание свернуться в клубок и умереть, прежде чем я захлебнусь собственным потом.

По непонятной причине в итальянских Альпах мне намного комфортнее, чем в адской жаре Апулии. Я люблю прохладную осень, снежную зиму, дождливую весну и умеренное лето. Смена времен года позволяет мне менять не только гардероб (а я помешан на одежде), но и, что еще важнее, рацион. Поздней осенью тушеная говядина в тысячу раз вкуснее, чем на летней жаре под ярким солнцем. Арманьяк – идеальный напиток, чтобы сидеть вечером у камина и смотреть на снег за окном, но он совершенно не годится для августовской вылазки на пляж. И наоборот: белое вино из Орвието с приятной кислинкой – лучшее дополнение к летнему обеду из спагетти с вонголе на свежем воздухе, *al fresco*, но оно едва ли согреет вас холодным зимним вечером. В общем, я очень обрадовался возможности съездить в Исландию и сбежать от того уныния, которое в Лондоне зовется «зимой». Но было у меня и одно опасение, и, как вы уже догадались, оно касалось еды.

Мы отправлялись в городок с населением в 2300 человек в часе полета от Рейкьявика. Городок этот называется Эйильсстадир. Как я уже говорил, я не ем молочные продукты и избегаю сахара, а к тому моменту отказался и от глютенa, так что я боялся, что мне там будет совсем нечего есть. В номерах отеля кухонь не было, поэтому мне предстояло довольствоваться гостиничным рестораном или немногочисленными городскими заведениями. Съемки должны были занять две недели, поэтому я привез с собой коробку консервированных супов, безглютеновых крекеров и прочих жалких диетических продуктов.

Я заселился в отель *Icelandair*, невыразительно-минималистичное четырехэтажное здание которого было одним из самых высоких в городе. На первом этаже отеля я увидел маленькую стойку регистрации, зону отдыха и бар, за которым виднелась спартанского вида столовая. Здесь было чисто, светло, а сотрудники выглядели весьма жизнерадостными, но я все же думал, что две недели в такой глуши – это слишком. Мой номер оказался еще более спартанским: жесткая (очень жесткая) кровать, шкаф, стол, маленький холодильник, чайник, ванная комната. Еще был телевизор, и одним из четырех доступных каналов, к счастью, оказался *BBC One*. В общем, идеальный отель для программы защиты свидетелей. Я громко вздохнул. Но в Исландии ваши вздохи никто не услышит.

Разобрав вещи, я залез в душ, вода в котором пахла серой. Быстро одевшись (и надеясь, что от меня не воняет тухлыми яйцами), я пошел вниз, чтобы выпить и перекусить. В баре я встретился с коллегами, и мы немного поболтали об аромате воды, об исландских красотах и о работе. После пары коктейлей мы переместились в столовую.

Винная карта оказалась столь же минималистичной, как и интерьер, но в ней имелось несколько достойных позиций – и меня это вполне устроило: не люблю длинные списки мод-

ных вин по завышенным ценам. В меню было несколько закусок, пять основных блюд, пара гарниров и салатов. Все это выглядело многообещающе, к тому же среди закусок был свежий лангустин, пойманный в местных водах. Баранина, по словам официантки, тоже была местной. Я заказал и лангустина, и баранину, а также салат из зелени и свежих помидоров.

Вскоре нам принесли закуски, и у меня на тарелке оказались два прекрасных лангустина, разрезанных пополам, слегка обжаренных на гриле и приправленных сливочным маслом с петрушкой. Они были просто безупречны. У лангустинов очень нежное мясо, почти без жира, поэтому их нужно обжаривать быстро и аккуратно: стоит чуть передержать – и мясо сразу станет сухим. Кроме того, запах гриля может перебить естественную сладость мяса, и блюдо утратит свой смысл. Но эти лангустины были идеальны. Затем прибыл салат из зеленых листьев латука и ярко-красных помидоров черри с соусом винегрет со шнитт-луком. Я был поражен: как им удалось раздобыть такие свежие продукты в этой глуши? Наконец, баранина оказалась просто лучшей бараниной в моей жизни. Идеальная прожарка: румяная корочка снаружи, мягкое розоватое мясо внутри, сладко-соленый вкус, тает во рту.

Я спросил официантку, откуда взялись свежие овощи. Она рассказала, что их выращивают местные фермеры в геотермальных теплицах и без пестицидов²⁴. Были ли эти помидоры такими же сладкими и ароматными, как помидоры южной Италии? Нет, они были совсем другими, но тоже очень вкусными и тоже лопались при надкусывании. Что касается незабываемой баранины, через пару дней я выяснил, что исландские овцы питаются не только травой, но и водорослями, которые и придают мясу необычный вкус.

С того момента я каждый день с нетерпением ждал ужина в нашем аскетичном отеле. К счастью, большинство коллег тоже оказались гурманами, и мы проводили вечера вместе: ели, пили и слушали, как Майкл Гэмбон звучным баритоном травит байки о своей удивительной жизни в театре и кино.

* * *

Одним чудесным солнечным утром мы проехали примерно 45 минут вглубь острова, в гористую местность, где нам предстояло сниматься в тот день. Снег становился все глубже – в какой-то момент мы ехали между двумя пятиметровыми сугробами. В той сцене снимались только мы с Майклом Гэмбоном, так что нам не нужны были целые трейлеры с гримерами и костюмерами (впрочем, если бы они и понадобились, их было бы негде припарковать). Так что мы оделись и нанесли грим в своих трейлерах, которые оставили возле основного лагеря, в опасной близости от водопада и бурной реки. Когда все было готово, нас отвезли на место съемок – сначала к лагерю на специальном вездеходе, который мог преодолевать снежные заносы, а затем на снегоходе по леднику. Я люблю зиму и все, что с ней связано, так что в тот день я был на седьмом небе от счастья. Когда мы отсняли часть сцены и пришло время обеда, снегоход отвез нас в лагерь.

Парковать фудтрак там было бы негде, поэтому еду в тот день раздавали в небольшой складной палатке. Внутри нас ждали повара, которые, по общему мнению, прекрасно справлялись со своей работой. На этот раз они колдовали над двумя огромными кастрюлями на газовых горелках. Заглянув в палатку, я увидел весьма аппетитно пахнущий суп. В обычные съемочные дни, когда мы питались в арендованном помещении рыбной фабрики, нам готовили много разных блюд, но в тот день из-за трудных условий пришлось обойтись одним супом. Мы взяли пластиковые миски и выстроились в очередь за едой. Это было традиционное исландское блюдо – *кьётсуна*. Повар наполнил мою миску. Захватив кусок хлеба, я вышел на улицу

²⁴ Исландия получает 99 % энергии из возобновляемых источников. Еще лет двадцать назад исландцы импортировали почти все овощи, но теперь как минимум половину выращивают сами – в основном именно в геотермальных теплицах.

под ослепительный солнечный свет, уселся с коллегами прямо в сугроб и стал уплетать обед. Не знаю, в чем было дело – в окружающей природе, в духе товарищества, возникшем в совместной поездке в суровый край, или в том, что повара с такой гордостью подали нам свое национальное блюдо, – но обед был великолепен.

Къётсуа – это традиционное деревенское блюдо, нечто среднее между супом и рагу. Его готовят из недорогих кусков баранины или ягнятины, которые режут кубиками и варят вместе с костями примерно 45 минут. Когда мясо размягчится, в воду добавляют корнеплоды (картошку, морковь, брюкву, репу, лук и тому подобное), а также бульон, сушеные травы и капусту, после чего варят еще минут двадцать. Иногда къётсуа загущают рисом или овсом.

По большому счету все супы готовятся примерно одинаково. Да, иногда мясо или суповую зелень предварительно обжаривают, но в конце концов все оказывается в одной кастрюле. Главное – решить, насколько густое блюдо вы хотите получить, и выбрать ингредиенты. Возьмите не слишком дорогой кусок мяса, свежие или начавшие увядать овощи из холодильника, немного вина, бульона, трав и так далее – и вперед. (Кстати, недавно я начал готовить супы и бульоны в скороварке, и моя жизнь никогда не будет прежней. Не знаю, почему я так долго жил без скороварки.) Подавайте суп с хорошим хлебом, полентой, лапшой или рисом – и получится быстрый, сытный, недорогой и согревающий обед. Летом я часто готовлю рыбные супы, например качукко: мне нравится смешивать простые продукты в большой кастрюле и делать из них своеобразное подношение всем божествам, которые окажутся в этот день за моим столом.

В общем, къётсуа оказалась настолько прекрасной, что я бессовестным образом дважды сходил за добавкой. Она до сих пор остается лучшим блюдом, что я когда-либо ел на съемочных площадках по всему миру, от Северного до Южного полюса.

* * *

Из Рейкьявика в Лондон летает не так много рейсов, поэтому нам часто приходилось ночевать в столице Исландии. За исключением небольшого количества старых зданий, архитектура здесь тоже минималистична: дома похожи на коробки, их крыши (а иногда и стены) покрыты профнастилом, выкрашенным в яркие цвета. Рейкьявик – мягко говоря, небольшой город, хоть и самый крупный в стране: здесь живет 125 тысяч человек, а на всем острове – чуть более 350 тысяч. Однажды мы с Майклом Гэмбоном и еще одним прекрасным актером Дарреном Бойдом не успели на последний рейс до Лондона, и нам пришлось остаться в Рейкьявике до утра. Я спросил у нескольких человек, какой столичный ресторан они бы порекомендовали, и все они советовали зайти в *Grillmarkaðurinn* [«Гридльмаркадюринн»]. Место оказалось популярным, но мне удалось забронировать столик на троих на тот же вечер.

Grillmarkaðurinn – довольно модное и престижное заведение, где подают в основном мясные блюда. (А в родственном ресторане *Fiskmarkaðurinn* подают, как можно догадаться, рыбу.) В меню на сайте представлены мраморные рибай, томагавки – и стейк из конины. Не помню, чтобы видел его в меню, когда был там, иначе наверняка бы его заказал, потому что всегда хотел попробовать конину. Она довольно популярна во Франции и Италии, но я почему-то никак не решался ее купить или заказать. Возможно, дело в том, что когда-то у меня была пара лошадей. Моя покойная жена Кейт и наши маленькие дети любили ездить верхом, поэтому есть конину – это примерно как есть своего домашнего питомца, да еще и не от крайней нужды, а просто так. Впрочем, в меню *Grillmarkaðurinn* нашлись другие два блюда, которые я прежде не пробовал: кит-полосатик и тупик. Официант заверил меня, что полосатик, обитающий в водах Исландии, не находится под угрозой исчезновения и добывается экологичным способом и то же самое касается тупика. В итоге, подавив чувство вины, я заказал оба блюда.

Когда официант принес китятину, я сначала решил, что он перепутал блюда: малиновое мясо больше напоминало говяжьи медальоны. Но он подтвердил, что это действительно кит,

поэтому я взялся за вилку и нож. Мясо было слегка обжарено, как стейк из тунца, и, возможно, чуть приправлено оливковым маслом и солью, но в этом я не уверен. Могу лишь сказать, что вкус был богатый, как у говядины кобе, но еще более сложный, поскольку к нему добавлялся нежный рыбный аромат дорогого тунца. Никогда еще подавленное чувство вины не было столь приятным на вкус. Затем мне принесли нарезку из копченой грудки тупика. Мне показалось, что от копчения она высохла настолько, что стала напоминать грудку любой милой маленькой птицы, которую не стоило бы убивать. Не скажу, что это было невкусно, но я не стал бы заказывать тупика снова – в отличие от китятины. Впрочем, шансов еще раз отведать кита тоже мало: недавно я прочитал, что Исландия прекращает китобойный промысел из-за снижения спроса на китовое мясо. Похоже, исландцам выгоднее зарабатывать на туристах, готовых платить приличные суммы за то, чтобы просто наблюдать за китами, а не поедать их, – и это, в общем-то, не так уж и плохо. Что касается тупиков с их яркими клювами, то об их судьбе мне ничего не известно. Вероятно, их продолжают ловить и коптить – но в Исландии живет восемь миллионов тупиков и менее полумиллиона людей, большинство из которых предпочитают другие блюда, так что за этих птиц я не слишком переживаю.

Честно говоря, не помню, что еще мы ели в тот вечер, наполненный вином и «Мартини». Помню только, что покинул *Grillmarkaðurinn* более чем сытым, довольным тем, что попробовал два новых блюда, и сожалеющим, что не останусь в городе еще на пару ночей.

Я был очень рад, что мои опасения оказались беспочвенными, а исландская кухня – превосходной. А еще мне было немного стыдно за то, что эти опасения строились на моем невежестве. Я боялся, что меня будут пичкать скиром и тухлым акульим мясом, но все оказалось не так: поездка в Исландию стала настоящим кулинарным откровением.

11

Роберт Олтмен был выдающимся режиссером и продюсером. За свою пятидесятилетнюю карьеру он снял множество прекрасных и важных фильмов, таких как «Военно-полевой госпиталь», «Нэшвилл» и «Госфорд-парк». Однажды он продюсировал фильм Алана Рудольфа, в котором снимались Кэмпбелл Скотт и еще несколько моих друзей. Съемки проходили в Монреале. К тому моменту мы с Кэмпбеллом уже договорились снять «Большую ночь» и время от времени встречались, чтобы обсудить детали будущего фильма на случай, если когда-нибудь найдем деньги. Снимаясь у Алана, Кэмпбелл пригласил меня на площадку – посмотреть, как работает Олтмен. Мы с Кейт приехали на выходные, встретились с друзьями и наблюдали за съемочным процессом. Алан предложил мне вернуться через пару недель и сыграть небольшую роль, и я с радостью согласился. После этого мы с Кэмпбеллом спросили Олтмена, не хочет ли он стать продюсером нашего фильма и посодействовать нам в непростом деле поиска денег. Мы рассудили, что фигура такого статуса и таланта наверняка поможет двум начинающим режиссерам получить путевку в суровый мир Голливуда. Прочитав сценарий и поговорив с нами, он согласился организовать для нас эту путевку²⁵.

Роберт был занятым человеком, но не жалел для нас времени, и когда я попросил разрешения понаблюдать за его работой на съемках, он любезно согласился. Вскоре я на неделю вылетел в Париж, чтобы посмотреть, как он снимает «Высокую моду». В фильме снимались как голливудские звезды, так и независимые и иностранные актеры; среди них были и мои друзья. Это было захватывающе – я увидел, как Боб работает в своей уникальной непринужденной манере, и познакомился с некоторыми из моих любимых актеров, в частности с Софи Лорен и Марчелло Матроне.

В один прекрасный день, когда эти две легенды снимались в одной сцене, они пытались донести до Олтмена какую-то мысль, но из-за языкового барьера им это никак не удавалось. Я немного знаю итальянский, поэтому поработал переводчиком, и проблему удалось решить. В конце съемочного дня Матроне предложил мне поужинать с ним и с продюсером Джоном Киликом. Марчелло Матроне всегда был и остается одним из моих любимейших актеров. Он был чертовски красив и обходителен, а еще владел широчайшим диапазоном ролей – от драматических до утонченно-комических. Должен признать: даже появление на свет моих детей не вызывало у меня такой радости, как это приглашение. Ладно, рождение детей все-таки на первом месте, но то приглашение на ужин занимает второе с минимальным отставанием. В общем, когда господин Матроне трясущейся рукой в никотиновых пятнах написал на клочке бумаги название и адрес ресторана, я, кажется, склонился в благодарности, как гейша.

* * *

В восемь вечера, немного выпив, чтобы меньше волноваться, я встретился с Джоном и Марчелло в итальянском ресторане под названием *Romano's* – маленьком уютном заведении, которым управлял настоящий итальянец. Кажется, его действительно звали Романо. Марчелло сказал, что это одно из его любимых мест и что кормят здесь прекрасно. Романо подошел к нашему столику и предложил напитки. Марчелло заказал скотч со льдом – как он пояснил на своем ломаном английском, «чтобы открыть желудок». Это итальянская традиция и очень ита-

²⁵ Боб Олтмен сделал все, чтобы мы сняли «Большую ночь». Например, однажды объявил в Каннах, что продюсирует фильм под названием *Pasta Fazool*. [Букв. «Паста с фасолью», но *fazool* – это еще и сленговое название долларов («зеленых»). – Прим. ред.] Ему категорически не нравилось название «Большая ночь», и он придумал свое, более дикое, что, на мой взгляд, не пошло нам на пользу. И хотя в итоге он так и не стал нашим продюсером, мы дружили до самой его смерти.

льянский подход. Именно отсюда происходит само слово «аперитив» (*aperitivo*): *aprire* («открывать») плюс *tivo* (разговорный вариант слова *appetito*). Буквально – «открыть аппетит». Мы с Джоном, конечно, тоже заказали по скотчу. Разговор тек медленно: Джон не знал итальянского, Марчелло плохо говорил по-английски, ну а я так волновался, что позабыл сразу оба языка. Вскоре Романо вернулся и спросил, чего бы мы хотели съесть. Насколько я помню, меню он нам не приносил. Они с Марчелло начали шептаться – с заговорщицким видом, но достаточно громко, чтобы мы все слышали.

Разговор звучал примерно так:

РОМАНО: <i>Allora, che mangiamo sta sera?</i>	Ну, что сегодня будем есть?
МАРЧЕЛЛО: <i>Non so. Forse... Posso avere un po di pasta fagioli?</i>	Не знаю. Хотя... Может быть, пасту с фасолью?
РОМАНО: <i>Ma, certo.</i>	Как скажете.

Марчелло смотрит на нас: хотим ли мы то же самое? Джон улавливает слова pasta fagioli, так что остальное можно не переводить. Мы оба энергично киваем.

РОМАНО: <i>Perfetto. Tre fagio — E poi?</i>	Отлично, три пасты с фасолью. А что еще?
МАРЧЕЛЛО: <i>Umm...</i>	Ну-у-у...
<i>Марчелло не знает, чего ему хочется. Он такой же человек, как мы.</i>	
РОМАНО: <i>Forse un po d'agnello.</i>	Может быть, баранину?
МАРЧЕЛЛО: <i>Cotolette?</i>	Отбивные на косточке?
РОМАНО: <i>Si. Dolcissimi. Lo faccio semplice, olio, vino bianco, aglio, sale, rosemarino.</i>	Да. Они очень нежные. Простой рецепт: масло, белое вино, чеснок, соль, розмарин.
РОМАНО: <i>Perfetto.</i>	Прекрасно.

Марчелло оборачивается к нам: мы не против? Джон ничего не понял. Я перевожусь.

Я: Бараньи отбивные на косточке с оливковым маслом, белым вином, чесноком, солью и розмарином.

ДЖОН: Звучит неплохо.

Я оборачиваюсь к моему новому другу Марчелло.

Я: <i>Perfetto. Grazie.</i>	Отлично, спасибо.
МАРЧЕЛЛО: <i>Allora.</i>	Ну вот.
РОМАНО: <i>Perfetto. Tre cotolette.</i>	Прекрасно. Три отбивные.

Романо уходит.

Мы допили скотч, и на столе появился графин домашнего красного вина. Я нервно пил большими глотками, Джон неторопливо смаковал, а Марчелло, следуя совету врача, разбавлял

вино водой. Нам принесли нежнейшую *pasta fagioli* – короткую пасту со смесью фасоли каннеллини и борлотти. Это очень умиротворяющее блюдо, и я сразу вспомнил бабушкину кухню.

Вскоре подали бараньи отбивные на косточке: как и говорил Романо, они были маленькие, нежные и идеально прожаренные. Нескольких простых ингредиентов оказалось достаточно, чтобы сделать их бесподобными. Наверное, нам подавали еще салат и какие-то овощи, но этого я не помню. Однако точно помню, что после ужина и вина мои переводческие навыки улучшились (по крайней мере, мне так казалось) и я наконец почувствовал себя увереннее, сидя за одним столом с человеком, которым так восхищался.

После ужина Марчелло заказал дижестив, который наполовину состоял из ликера амаро и наполовину из фернет-бранки. Мы с Джоном последовали его примеру. Позднее я поведал этот рецепт папе, и с тех пор мы регулярно делаем этот нехитрый напиток. Само собой, мы назвали его в честь моего самого старого и близкого друга: «Марчелло».

Наутро я рассказал друзьям о прекрасном вечере и об этом чудесном аутентичном итальянском ресторанчике. Через пару дней мы собрались за столиком в *Romano's* и настроились на великолепный ужин. Но из блюд, которые нам принесли, ни одно даже близко не напоминало итальянскую кухню. Мне стоило бы насторожиться еще в тот момент, когда я спросил у официанта про пасту с фасолью, а тот посмотрел на меня как на идиота. Тогда я заказал стейк из лосося, понадеявшись, что он будет приготовлен так же просто и элегантно, как бараньи отбивные на косточке, которые я ел здесь с моим лучшим другом Марчелло Мастроянни. Вместо этого мне подали пересушенный кусок рыбы, плавающий в сливках и покрытый сырной коростой. Увидев, что принесли остальным, я понял, что это версии итальянских блюд, адаптированные под вкусы самых невзыскательных парижан. Вероятно, чтобы удержаться на плаву, *Romano's* был вынужден ориентироваться на непритязательную публику, отказываясь от изысканной простоты итальянской кухни. Так бывает очень часто (и именно на этом строится сюжет «Большой ночи»), и понятно, что каждый ресторан должен приносить прибыль. Но все же грустно осознавать, что по всему миру талантливые шеф-повара предают родные кулинарные традиции ради того, чтобы угодить господствующей посредственности.

Конечно, я больше никогда не возвращался в *Romano's*, и сегодня, как я понимаю, этого ресторана больше нет. К сожалению, Марчелло Мастроянни я тоже больше ни разу не встречал – но до сих пор помню тот волшебный вечер, а клочок бумаги, на котором Марчелло написал адрес ресторана, я завещал похоронить вместе со мной.

12

Для меня было большой честью и наслаждением поработать над фильмом Норы Эфрон «Джули и Джулия» и сыграть мужа Джулии Чайлд, роль которой исполнила Мерил Стрип. Как я уже говорил, я с ранних лет восхищался Джулией Чайлд, поэтому с радостью окунулся в тот мир, который с такой любовью воссоздала Нора. Перед съемками зачастую приходится проделывать большую подготовительную работу, и в этот раз она была особенно приятной. Я постарался прочесть как можно больше о Джулии и Поле, пообщался с внучатым племянником Пола – прекрасным писателем Алексом Прюдоммом, а еще, чтобы действительно прочувствовать вкус жизни Пола, приготовил несколько блюд по рецептам из книги Джулии Чайлд «Уроки французской кулинарии», которую много лет назад подарила мне мама. (Однажды мы с Мерил даже приготовили бланкет из телятины для Кейт и нашей подруги Рен Артур, и получилось на удивление вкусно, хотя из-за неорганизованности и плохого планирования мы подали ужин на два часа позже, чем собирались. Я считаю, что это все из-за Мерил.)

Пол Чайлд был необыкновенным человеком. Отличный дзюдоист, художник и фотограф (хотя из-за детской травмы видел только одним глазом), он прекрасно говорил по-французски и работал в Управлении стратегических служб (предтече ЦРУ) на Шри-Ланке, где и познакомился с Джулией. После Второй мировой он стал американским дипломатом и занимался культурными связями с Францией, Германией и Норвегией. Он любил не только хорошую еду, но и книги, а потому глубоко разбирался в самых разных темах. Во время пребывания за рубежом Пол поощрял интерес Джулии к кулинарии, а в начале 1960-х, когда они вернулись в США, посоветовал ей попробовать силы на телевидении. К тому моменту он уже вышел в отставку и поддерживал Джулию на новой работе: возил посуду из студии в студию, помогал с подготовкой, мыл кастрюли и сковородки, а также рисовал иллюстрации и делал фотографии для ее книг. В общем, он был весьма и весьма прогрессивным человеком для своей эпохи – и одним из самых интересных людей, которых мне довелось сыграть. Помимо всего прочего, благодаря Норе и Мерил на съемочной площадке царила невероятно теплая атмосфера – а это, как я уже, возможно, намекал, бывает нечасто.

Эта атмосфера сохранялась и через год после съемок, когда мы все вместе поехали в пресс-тур. Все началось с того, что Барак и Мишель Обама выбрали «Джули и Джулию» первым фильмом для показа в Белом доме после инаугурации, и мы были очень рады получить приглашение на этот показ. Президент и первая леди поприветствовали нас и вообще были очень любезны, в то время как мы старались не захлебнуться от восторга. Немного поболтав с нами, президент Обама ушел заниматься какими-то делами государственной важности, а миссис Обама повела нас в небольшой кинозал Белого дома. Стало ясно: куда бы ни завел нас пресс-тур, круче уже не будет. Однако в том пресс-туре все же произошло еще одно событие, оставившее неизгладимое впечатление – правда, по совсем другой причине.

На побережье Нормандии, в некотором отдалении от моря, есть один ресторанчик. Я не помню его название – и это, пожалуй, к лучшему. Мы с Мерил Стрип и Крисом Мессиной оказались там по пути из Довиля в Париж после того, как представили «Джули и Джулию» на Довильском фестивале американского кино. Это один из моих любимых фестивалей – по сравнению с большинством других атмосфера там более непринужденная. Конечно, в Довиле нас тоже подстерегали однообразные интервью и фотосессии (это всегда мука), но все мероприятия заканчивались днем, поэтому вечера принадлежали только нам. Гости фестиваля останавливаются в отеле *Barrière Le Royal* с видом на бесконечные пляжи, которые больше века назад прославил художник Эжен Буден. Воздух здесь свеж, а небо обычно голубое, но иногда внезапно темнеет и разражается эффектной грозой, что очень романтично. В общем, не фестиваль, а мечта киномана и режиссера – и, конечно, гурмана.

Северное побережье Франции славится морепродуктами и простой деревенской кухней. Шведский стол у бассейна в *Barrière Le Royal* – это классический нормандский пир: гости стремительно разбирают тарелки *fruits de mer* на ледяных подложках, хрустящие зеленые салаты с классической заправкой с шалотом, свежие багеты и бутылки белого сансерского и розового вина. А если кому-то вдруг захочется выбраться из отеля, поблизости есть множество прекрасных ресторанов.

Я много раз приезжал на этот фестиваль – иногда надолго, иногда нет. В тот раз мы были там всего пару дней: нам еще предстояло появиться на парижской премьере и пресс-конференции. Поэтому с утра пораньше наш автомобильный караван выехал на север, сделав небольшой крюк, чтобы заехать на знаменитые пляжи «Дня Д»²⁶. Я с огромным интересом посетил это место, о котором столько читал. Излишне говорить, что поездка вызвала у меня больше эмоций, чем я мог себе представить; прошло уже много лет, а я до сих пор под впечатлением.

После нашей экскурсии (на самом деле это была экскурсия для Мерил: наш гид – кажется, сам директор мемориального комплекса – явно был очарован и торопливо вел ее под руку, а мы старались не отставать, силясь подслушать хоть какие-то факты, которые он возбужденно шептал ей на ухо) мы заехали пообедать в маленькое деревенское бистро, которое порекомендовал один из водителей.

Это была уютная забегаловка на одной из второстепенных дорог; мы прибыли туда, как водится, голодными до еды и вина. За столом собрались: Мерил Стрип, ее брат Дэна (страстный любитель поесть), Крис Мессина, моя пиарщица Джен и я. Владелец заведения был взбужден знакомством с Мерил не меньше, чем тот гид, но по крайней мере сумел заметить, что она не одна, и сразу принес нам хлеб, воду, меню и, к счастью, вино.

Хоть мы и умирали с голоду, мы все же ехали в Париж, где нас ждало бесконечное разнообразие прекрасной еды, так что мы поклялись проявить здравомыслие при заказе обеда. Меню состояло в основном из традиционных местных блюд – больше мясных, чем рыбных. Конечно, там были такие закуски, как яйца с майонезом и полевой салат, а также стейк онглет (*onglet*), омлет с травами (*omelette aux herbes*) и рубец по-кански (*tripes à la mode de Caen*). Листая меню, я заметил, что фирменное блюдо заведения называется андуйет (*andouillette*). Меня оно заинтересовало, и я спросил Мерил, пробовала ли она его раньше. Она сказала, что нет; однако мы оба питали слабость к колбаскам андуй и решили, что, судя по уменьшительному суффиксу – *ette*, это их миниатюрная версия. Когда милая официантка и любезный хозяин бистро снова к нам подошли, мы заказали закуски, вино (первая бутылка мгновенно испарилась – видимо, от жары) и спросили про андуйет. Они объяснили, что это такая колбаса (на что мы, стараясь не слишком выпячивать свою искушенность, сказали, что уж об этом-то мы догадались), нормандский специалитет. Желая разрушить стереотип о невежественных и высокомерных американцах, мы все (кроме Джен) азартно заказали по андуйету, сделав размашистый жест: несите!

Приняв заказ, хозяин грациозно удалился. Официантка сразу же принесла вино. Под звуки вылетающих пробок мы болтали о фестивале и о том, как нам повезло побывать на экскурсии – точнее, подслушать приватную экскурсию Мерил. Нам принесли закуски, мы восхищенно ахали, жевали и заказывали еще вина, потому что... ну, наверное, потому что предыдущие бутылки мы уже выпили. Мы с аппетитом ели, пока официантка подливала нам вино, и не успели опомниться, как с закусками было покончено.

Через пару минут нам принесли главное блюдо. Джен подали яркий зеленый салат, а перед остальными появились тарелки, на которых лежало нечто... Скажем так, нечто очень

²⁶ Имеется в виду высадка в Нормандии – морская десантная операция, проведенная 6 июня 1944 года силами США, Великобритании и Канады против Германии. – *Прим. ред.*

похожее на конский пенис. Лицо Мерил слегка вытянулось, она тихонько охнула, но тут же вежливо улыбнулась и взглянула на меня в поисках ответа на незаданный вопрос. Увидев, что я и сам с отвисшей челюстью уставился на тарелку, она повернулась к официантке.

МЕРИЛ: А это... Эмм?..

ОФИЦИАНТКА: *Oui, madame*, это *andouillette*.

МЕРИЛ: Хорошо. Я просто подумала... Но... *Merci*.

ОФИЦИАНТКА: *Merci beaucoup, madame*.

Поставив еще две тарелки с нормандским специалитетом перед Дэной и перед пустым стулом Криса (он вышел поговорить по телефону), официантка прошептала: «*Bon appetit!*» – и скрылась.

Мы молчали – не в память о погибших при высадке в Нормандии, но в страхе перед нашими блюдами – и обменивались взволнованными взглядами. Я заговорил первым.

Я: Ух... Это не то, что я думал...

МЕРИЛ: Нет... Это совсем не то.

Дэна смотрит в свою тарелку и тушит сигарету.

ДЭНА: Видимо, это должно быть вкусно. Так они сказали. Верно?

Я: Да, но я думал... что он будет...

ДЭНА: Что?

Я: Ну, поменьше. Он называется андуйет. *Andouill-ette*. Маленький андуй.

МЕРИЛ: Да, я тоже так думала. А это...

Я: А это выглядит как конский хер.

МЕРИЛ: Да, очень похоже.

Все молчат.

МЕРИЛ: Ну что ж.

Она отрезала небольшой кусочек, положила в рот и опасно пожевала. На ее лице за секунду сменилось столько эмоций, что хватило бы на целую жизнь. Проглотила. Поднесла к губам салфетку и тихо произнесла:

МЕРИЛ: Ну... Слегка пахнет скотным двором.

Я тоже положил кусочек в рот и, едва он коснулся моих вкусовых рецепторов, выплюнул на тарелку, молясь, чтобы меня не вырвало на коллег всем съеденным за два дня обжорства. Я залпом выпил бокал вина, запихал в рот половину багета и еще раз запил вином. Дэна, сидевший справа от меня, выглядел вполне довольным, пока не взял второй кусок. Затем он вдруг посмотрел на меня округлившимися от ужаса глазами. Он схватил салфетку, выплюнул в нее все, что не успел прожевать, и сказал что-то вроде: «Уыугххуу! Господи!»

В этот момент за стол вернулся Крис Мессина и с любопытством посмотрел на свою тарелку. Мы сразу закричали:

МЫ ВТРОЕМ: Не трогай!

КРИС: А что? Разве...

МЫ ВТРОЕМ: Просто поверь, не надо.

Официантка спросила, все ли в порядке, и мы заверили ее, что да, все отлично. Я даже осмелился немного похвалить блюдо, но когда она уходила, я заметил на ее губах легкую усмешку. Вскоре к нам подошел озадаченный хозяин заведения.

ХОЗЯИН: Этот андуйет, он не...

МЫ ВЧЕТВЕРОМ: Нет-нет, все прекрасно, просто это не совсем то, чего мы ожидали. Мы думали, что это как...

Выслушав наши жалкие оправдания, он понимающе улыбнулся, кивнул и подал знак официантке, стоявшей у него за спиной, чтобы она убрала наши тарелки. Затем он спросил, не хотим ли мы заказать что-то другое.

МЫ ВЧЕТВЕРОМ: Четыре омлета, пожалуйста.

ХОЗЯИН: Что-нибудь еще?

МЫ ВЧЕТВЕРОМ: И еще вина.

В ожидании нового блюда (на сей раз уж точно безопасного) мы поняли, что немцы отступили из Нормандии не только из-за отважных солдат союзных войск. Скорее всего, их бегство подстегивал страх перед необходимостью каждый день есть андуйет в наказание за жестокое вторжение.

Вот объективная, но очень политкорректная статья из Википедии:

Андуйет (французское произношение [ɑ̃dujɛt]) – колбаса из крупно порубленной свинины (иногда – телятины) и требухи (кишок) с добавлением перца, вина, лука и приправ. Иногда в андуйет добавляют рубец, но лишь в качестве одного из ингредиентов, а не оболочки или главного компонента. Если андуйет делается из тонкой кишки, это колбаска диаметром примерно 25 мм; если из толстой, то диаметр может достигать 7–10 см, а запах выражен сильнее. Настоящий андуйет редко продается за пределами Франции; его отличает специфический резкий запах, связанный с использованием толстой кишки. Это качество андуйета отталкивает неискушенных, но именно его ценят гурманы.

Что тут еще сказать?

13

Рассказывают, что Эдвард Голденберг Робинсон каждый год снимался в трех фильмах: в одном – по любви, в одном – ради денег и в одном – ради места. Надеюсь, что когда-нибудь тоже смогу позволить себе такую избирательность. А пока, если мне предлагают роль, я первым делом задаю несколько вопросов. Кто режиссер? Кто еще приглашен? Сколько времени займет работа? Сколько платят? Где будут съемки? Последний вопрос действительно очень важен. Я всегда стараюсь искать интересную и/или хорошо оплачиваемую работу поближе к дому, поскольку за тридцать восемь лет работы в так называемом шоу-бизнесе я накопил немислимое количество миль, мотаясь между съемками и домом, чтобы не покидать семью слишком уж надолго. Поэтому чем дальше от дома планируются съемки, тем дольше я буду раздумывать. Но есть и еще один важный вопрос – еда.

Если съемки проходят в Европе, то проблем нет, потому что хорошей еды там в избытке, да и домой я смогу летать регулярно. Если фильм снимается по другую сторону Атлантики – например, в Торонто, Ванкувере или Монреале, – то, хоть это и не ближний свет, я тоже спокоен: там много отличных ресторанов и кулинарий. Я упомянул эти три города, потому что в последнее время там снимается множество фильмов и сериалов. Все считают столицей кинематографа Лос-Анджелес, но на самом деле она переехала в Канаду или Англию. Меня это вполне устраивает: я живу в Лондоне, люблю Канаду и ненавижу Лос-Анджелес. В том же Ванкувере всегда можно найти прекрасную китайскую или японскую кухню, пройтись по новым ресторанчикам, которые появляются каждый год, или купить отличные морепродукты, мясо и овощи, если я решу приготовить что-нибудь сам. А можно сразу пойти в мой любимый ресторан – *Cioppino's* в Йельтауне, которым управляют шеф-повар Пино Постераро и его брат Челестино.

Я впервые побывал в *Cioppino's* лет двадцать назад, когда снимался в одном фильме, за который мне хорошо заплатили, но который никто никогда не должен смотреть. Пино и Челестино – калабрийцы, как и мои предки, и они сразу встретили меня как брата. Когда на съемках меня навещали родители и Кейт с двухлетними близнецами и дочкой, которой тогда был всего месяц, мы при любой возможности выбирались в *Cioppino's*: братья создавали теплую атмосферу воскресного обеда в итальянском доме. Прошло уже двадцать лет, а мы с Пино и Челестино до сих пор дружим. Но я называю *Cioppino's* одним из лучших ресторанов мира вовсе не по дружбе, а из-за еды.

Пино, потомок калабрийских аристократов, научился готовить у своей мамы, которая когда-то училась у профессиональных поваров. Поработав в Турине с шеф-поваром Армандо Дзанетти (обладателем двух звезд «Мишлен»), Пино сам стал шефом в *Ristorante Bologna* при сингапурском отеле *Mandarin*. К середине 1990-х он завел семью и переехал в Ванкувер, где ему предложили должность шеф-повара в знаменитом ресторане *Il Giardino*. А вскоре после этого он вместе с братом Челестино, который к тому времени стал успешным ресторатором, открыл *Cioppino's*. Здесь Пино применяет весь свой разнообразный кулинарный опыт. Он создает блюда, которые возносят итальянскую кухню на новые высоты. Искусное владение техникой су-вид (которое было особой редкостью двадцать лет назад, когда *Cioppino's* только открылся), а также умение внедрять в итальянские блюда азиатские приемы и вкусы выделяют Пино среди армии поваров.

Снимаясь в Ванкувере, я всегда рад заглянуть к Пино и Челестино. На съемочной площадке я постоянно переспрашиваю помрежа, отвечающего за рабочий график, во сколько я закончу и успею ли в *Cioppino's* до закрытия. (Да, вот о чем на самом деле думают большинство актеров, играя свои роли!) В прошлом году я как-то приехал туда прямо со съемок, очень уставший и голодный. Братья тепло меня встретили, сразу налили мне бокал вина и спросили:

«Что ты сегодня будешь?» Официант принес меню, но Пино выхватил его из моих рук и всучил тому обратно со словами: «Что ты творишь? Ему не нужно меню, я приготовлю ему все, чего он захочет!» Это вдруг напомнило мне, как повар Романо некогда обхаживал моего дорогого и давно ушедшего друга Марчелло Мастроянни. Только Марчелло был мировой звездой с роскошной шевелюрой, а я не звезда и вообще лысый.

Молодой официант, которого отругали только за то, что он хорошо выполнял свою работу, смущенно ретировался, и Пино улыбнулся мне:

– Он хороший парень.

Я лишь покачал головой и рассмеялся, узнав истинно калабрийский подход к воспитанию. Пино очень великодушный человек и добрый руководитель, и многие сотрудники работают у него долгие годы. Но порой он бывает, скажем так, излишне прямолинеен, что и сам признает. Прежде чем обратиться к кулинарии, он три года изучал медицину, и я уверен, что доктор из него вышел бы не менее прекрасный, чем повар. Но манеру общения с пациентами пришлось бы слегка скорректировать.

– Так что ты будешь? – снова спросил меня Пино.

– Пожалуй, что-нибудь простое. Пасту, например.

– С мясом или без?

– С мясом.

– Понял, – сказал он и ушел.

Его сменил Челестино, мы выпили вина и немного поболтали. Он, как всегда, расспросил меня о моих родителях и детях и сказал, что хотел бы увидеть Фелисити и малышей. Через несколько минут передо мной поставили тарелку пасты с соусом болоньезе. Челестино тут же вскочил:

– Давай поешь, а я потом подойду.

И был таков. Я попробовал пасту, но не смог понять, в чем дело: вроде как соус болоньезе, но с каким-то необычайно глубоким, незнакомым мне вкусом. Я продолжал есть, но все равно ничего не понимал. Я вытянул шею в поисках Челестино и Пино, но они, видимо, были в другом зале. Наконец появился Челестино.

– Как дела?

– Отлично. А что это?

– Болоньезе, – он посмотрел на меня как на идиота.

– Я понимаю. Но почему...

– Почему что?

– Почему у болоньезе такой вкус?

– Тебе не нравится?

– Нет, что ты, очень здорово! Просто я никогда такого не пробовал.

– Пино! – крикнул он в сторону другого зала.

Ответа не последовало. Челестино ушел, и я снова услышал, как он кричит «Пино!» где-то далеко. Я успел съесть еще немного, прежде чем Пино наконец пришел.

– Что случилось? Что-то не так? – спросил он и лукаво улыбнулся.

– Как ты это приготовил?

– Вкусно, да?

– Не то слово!

– Ладно, вот мой секрет. Я делаю бульон...

– Так...

– Из сыра.

– Бульон из сыра? Это как?

Он объяснил, что берет корку от пармезана, кладет в муслиновый мешочек с травами и долго варит в воде. Этот бульон делает и без того прекрасный мясной соус еще вкуснее и насыщеннее. Сырный бульон. Казалось бы, так просто! Но я до такого ни за что бы не додумался.

Мы немного поболтали, и я вспомнил, что утром мне нужно быть на съемках очень рано. Я попросил у Пино счет, но он не дал – он никогда не разрешает мне платить. По его словам, когда я прихожу с друзьями, еще ладно, но если я один, то должен считать ресторан своим домом. Уходя, я горячо благодарил братьев и думал лишь о том, чтобы завтра поскорее разделиться со съемками и снова навестить моего друга Пино, щедрого гения.

Бульон из пармезана по рецепту Пино Постераро

1 кварта [примерно 1 л] воды

1 большая корка пармезана (примерно 750 г)

0,7 унции [20 г] крупной морской соли

3 небольших лавровых листа

- Заполните кастрюлю водой. Заверните корку в марлю, затяните кулинарной нитью и закрепите на стенке кастрюли (чтобы пармезан не опустился на дно и не пригорел), полностью погрузив в воду.

- Добавьте соль и лавровый лист.

- Варите на медленном огне два часа, процедите и добавляйте в болоньезе.

Фетучини с рагу болоньезе по рецепту Пино Постераро

— 4 ПОРЦИИ —

1 столовая ложка мелко нарезанного лука

1 столовая ложка мелко нарезанной моркови

1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея

2 столовые ложки оливкового масла extra virgin

25 г смеси нарезанных свежих трав (розмарина, шалфея и/или тимьяна)

2 лавровых листа

50 г сушеных белых грибов (предварительно размоченных)

225 г нежирного говяжьего или телячьего фарша

25 г томатной пасты

3 1/2 столовой ложки белого сухого вина

3 1/2 столовой ложки свежевыжатого апельсинового сока

1 столовая ложка соли

Щепотка черного перца

700 мл куриного бульона (или [бульона из пармезана](#))

550 мл говяжьего сока (или бульона из пармезана)

300 г яичных фетучини

25 г сливочного масла

25 г сливок 36 % жирности (по желанию)

35 г тертого сыра грана падано

- В большом сотейнике на среднем огне обжарьте овощи с травами и белыми грибами на оливковом масле. Добавьте мясо и жарьте, пока оно не подрумянится (можно под крышкой, чтобы оно прожарилось быстрее и лучше). Добавьте томатную пасту, вино и апельсиновый сок и дайте жидкости

выпариться. Добавьте соль, перец и бульоны и оставьте на медленном огне примерно на полтора часа.

- Когда рагу будет готово, отварите фетучини в соленой воде до состояния аль денте. Добавьте в рагу сливочное масло и сливки (по желанию), смешайте пасту с соусом и посыпьте тертым грана падано.

14

«Мартини»

Никто толком не знает, откуда взялся этот коктейль, который писатель Элвин Брукс Уайт назвал «эликсиром спокойствия». Одни утверждают, что его в конце XIX века придумал некий бармен из калифорнийского города Мартинес. Другие говорят что-то еще. Слишком многие что-то говорят, хотя лучше бы они помолчали, ведь по большому счету это не важно. Важно то, что «Мартини» существует. А лично для меня очень важно, что он существует в самом сухом своем изводе.

Изначально «Мартини» делали из джина и сухого вермута в соотношении два к одному. (Если взять сладкий вермут, то получится коктейль «Идеальный Мартини».) Но со временем «Мартини» становился все суше – в него добавляли все меньше вермута, а некоторые и вовсе обходились одним джином. Драматург Ноэл Кауард предлагал готовить этот великий коктейль так: «налить в бокал джина и махнуть им в сторону Италии». И я его понимаю. (Я слышал, что в Англии во время Второй мировой вместо вермута, который по понятным причинам было трудно достать, в «Мартини» добавляли скотч. Возможно, это апокриф, но мне нравится находчивость авторов этого рецепта, и, неоднократно его опробовав, могу сказать, что получается очень вкусно.) На мой взгляд, при хорошем качестве и вкусе джина или водки вермута нужно совсем чуть-чуть, а можно и вовсе обойтись без него. Кроме того, я считаю, что «Мартини» нужно не взбалтывать, а смешивать, что бы там агент 007 ни внушал барменам вот уже шестьдесят лет. Но в лондонском баре *Dukes*, где мистер Флеминг, как говорят, придумал своего шпиона-джентльмена, «Мартини» не взбалтывают и не смешивают (если только клиент не попросит). Там просто наливают в ледяной бокал не менее ледяную картофельную водку и украшают, на ваш выбор, оливкой или лимонной цедрой. Вообще-то я умею пить и горжусь этим, но из-за отсутствия льда напиток выходит очень крепким, и я вынужден тихонько просить официанта напомнить мне мое имя.

Сам я научился правильно готовить «Мартини» довольно поздно: не когда работал помощником бармена в *Alfredo's*, а спустя много лет, уже будучи клиентом. Это было в одном отеле на Майорке, возле дома, где я остановился на время съемок. (Тот фильм, к счастью, почти никто не видел.) Однажды вечером, разгоряченный после партии в теннис, я зашел в бар и заказал очень сухой «Мартини». Как обычно, я зорко следил за барменом, смешивавшим мой сумеречный нектар: точно ли он знает, как держать одновременно шейкер и стрейнер? (Когда я вижу, что бармен не вполне справляется со своей работой, я терпеливо объясняю ему процесс или вежливо спрашиваю, можно ли мне пройти за стойку, чтобы сделать все самому.) К счастью, тот бармен был итальянцем и отлично знал свое дело. Вот как он готовил «Мартини» – и вот как с тех пор делаю его я.

«Мартини»

Лед

Сухой вермут

Джин или водка

Оливки или завиток лимонной цедры для украшения

- Возьмите мерный стакан и наполните его льдом.
- Влейте полшота хорошего сухого вермута.

- Хорошенько помешайте ложкой примерно 15 секунд.
- Дайте постоять примерно 30 секунд.
- Помешайте еще раз.
- Слейте вермут через стрейнер.
- Налейте 3–4 шота хорошего джина или водки.
- Хорошенько помешайте примерно 30 секунд.
- Дайте постоять примерно 30 секунд.
- Помешайте еще примерно 30 секунд.
- Дайте постоять еще примерно 30 секунд.
- Энергично помешайте в последний раз.
- Налейте через стрейнер в охлажденный бокал.
- Украсьте одной или тремя (ни в коем случае не двумя) оливками или завитком лимонной цедры.
- Выпейте.
- Почувствуйте себя новым человеком.

Я открыл для себя «Мартини» сразу после колледжа, в *Café Luxembourg* в Верхнем Вест-Сайде. Это фешенебельное французское бистро уже больше сорока лет стабильно сохраняет высокий уровень, и я рад, что оно работает до сих пор. Денег у меня тогда было мало, но я часто усаживался за барную стойку из полированного цинка, заказывал один или два «Мартини», долго их потягивал и понемногу подъедал бесплатные вареные яйца. Ужасная диета, согласен, но я был молод и мог себе ее позволить. Я любил сидеть в шумном баре, читать, писать или просто смотреть, как более состоятельные люди заказывают блюда и вина, которые, как я надеялся, когда-нибудь будут по карману и мне. «Мартини» тогда был куда менее модным коктейлем, чем сегодня, да и марок джина и водки существовало намного меньше. Но я, безнадежный романтик и любитель эпохи 1930–1940-х, все равно его заказывал, надеясь, что он придаст мне обаяние и находчивость Уильяма Пауэлла или остроумие и мудрость вышеупомянутого Ноэла Кауарда. Обычно я просил «Мартини» на основе джина *Bombay*, что еще сильнее било по моему почти пустому карману, но оно того стоило. А в середине 1980-х появился новый джин – *Bombay Sapphire*. Благодаря блестящему маркетингу он сразу вошел в моду, и, однажды его попробовав, я стал заказывать «Мартини» на его основе – хотя зарабатывал по-прежнему мало. С первых вечеров в *Café Luxembourg* и до нынешних дней «Мартини» остается основой моего рациона.

Признаюсь, я часто беру портативный набор для приготовления «Мартини» на съемки и использую его по назначению в конце дня, когда сижу у гримера и жду, пока с меня снимут «маску» – как мы, актеры, высокопарно называем грим. (Я-то сам так не говорю, но кто-нибудь вроде Райана Рейнольдса наверняка да²⁷.) Этой традиции уже много лет, и я с огромным удовольствием угощаю «Мартини» всех желающих.

На съемках «Первого мстителя» режиссер Джо Джонстон так привык к моим «Мартини», что если я заканчивал раньше, то его ассистент просил меня чуть задержаться, чтобы угостить Джо вечерним эликсиром. (Я охотно соглашался, в рамках разумного, ведь он отличный парень.) На тех же съемках «Мартини» помог мне подружиться с Крисом Эвансом и Хейли Этвелл. А с прекрасным режиссером Барри Зонненфельдом я работал дважды, и оба раза, завершив последнюю сцену в последний день, мы выпивали по «Мартини». Тем, кому посчастливилось не попасть в шоу-бизнес, открою секрет: последнюю отснятую сцену как раз и называют «Мартини», и мы просто оправдывали это название. (Что касается громких имен, разбросанных по этой главе: не волнуйтесь, я все подберу.)

²⁷ На самом деле Райан Рейнольдс – мой близкий друг, и он бы так никогда не сказал. А вот Колин Фёрт вполне мог бы.

Больше десяти лет назад на съемках фильма «Милые кости» мне повезло поработать с прекрасным гримером Питером Кингом. Мы вместе придумали облик страшного человека, которого я играл: насильника и серийного убийцы по имени Джордж Харви. Мы с Питером и режиссером Питером Джексоном понимали, что этот персонаж должен обладать максимально неприметной внешностью для американского пригорода 1970-х. Чтобы добиться этого, мне выдали парик, вставные зубы, накладные усы и голубые контактные линзы, а также осветлили кожу. (До сих пор не понимаю, почему они просто не позвали другого актера.) Прибавьте к этому фальшивое пузо, серую одежду и старомодные очки – в таком виде я был практически неузнаваем. Но это меня радовало: роль оказалась самой эмоционально и психологически тяжелой за всю мою карьеру, поэтому каждый вечер я с огромным облегчением вылезал из шкуры мистера Харви.

Когда я снимал маску скрытного зла, это было настоящим избавлением, и надо сказать, что вечерние «Мартини» были в те дни необходимы мне как никогда. Я смешивал по бокалу «Мартини» нам с Питером (который тоже оказался ценителем), и коктейль смывал все тревоги и эмоциональный дискомфорт, накопившийся за съемочный день. Те немногие счастливчики, кому довелось попробовать идеальный сухой «Мартини», знают: первый же глоток мгновенно успокаивает вас и приводит мир в норму. Конечно, любой алкоголь снимает напряжение, но правильный «Мартини» делает это лучше всех. А после второго бокала напряжение падает до нуля.

Неважно, делаете ли вы «Мартини» с джином или с водкой, – это всегда квинтэссенция элегантности, к которой мы все стремимся и которую обретаем, когда его пьем. Впрочем, будьте осторожны: он не только возвышает тело, но и может привести к душевному падению.

Как якобы сказала однажды Дороти Паркер, «люблю выпить “Мартини”, но не больше двух бокалов: после третьего я под столом, а после четвертого – под хозяином».

15

С моей женой Фелисити Блант я познакомился на свадьбе ее сестры, Эмили Блант, через год с небольшим после смерти Кейт. Свадьба проходила на озере Комо, в роскошном особняке, принадлежащем одному другу молодоженов, чье имя рифмуется со словами «Джордж Клуни». Я добрался туда поездом из Флоренции, потому что в то время отдыхал в Тоскане с родителями, тремя детьми, падчерицей и тестем. Мы с Кейт всегда мечтали отправиться в такое путешествие всей семьей – но из-за ее долгой болезни нам это так и не удалось, поэтому я решил организовать поездку в память о ней.

Свадьба длилась три дня. Еще с тех пор, когда Кейт была жива, я почти не отлучался из дома, и такая вылазка оказалась для меня приятной и полезной. Я встретился со старыми друзьями и завел новых – включая вышеупомянутую сестру невесты. В те дни мы с Фелисити много болтали – она меня буквально преследовала (есть записи с камер наблюдения). В основном мы говорили о еде. Спустя пару недель в Лондоне, где жила Фелисити, у меня начинались съемки «Первого мстителя», и мы договорились вместе поужинать. Так и начался наш роман – весьма, так сказать, гастроцентричный.

За те несколько недель в Лондоне мы успели посетить множество прекрасных ресторанов, и первым из них стал недавно закрывшийся *Ledbury*. Его шеф-поваром был Бретт Грэм, обладатель двух мишленовских звезд. А Фелисити жила прямо над этим рестораном.

Я не из тех, кого притягивают звезды «Мишлен». Многие рестораны, которые их получают, мягко говоря, немного пафосные. Я нередко выходил из них еще более голодным, чем входил: претенциозность не самая сытная штука. Но в *Ledbury* все было иначе.

Столики в небольшом элегантном зале стояли довольно далеко друг от друга, и даже когда зал был полон, казалось, что официантов там больше, чем гостей. И помещение, и люди производили очень приятное впечатление – можно было сразу расслабиться. Я думаю, все дело в личности Бретта. Говорят, рыба гниет с головы, но в этом случае голова была что надо. Кухня в *Ledbury* была весьма изысканной, но сам Бретт – невероятно спокойный и добродушный человек, особенно если учесть, как много он работает и как долго поддерживает стандарты качества. (*Ledbury* много лет попадал в число пятидесяти лучших ресторанов мира.)

Когда мы зашли в *Ledbury* впервые, Фелисити предложила взять дегустационное меню, чтобы попробовать как можно больше блюд Бретта с подобранными к ним винами. Каждое из этих блюд – от устриц кумамото до фаршированного филе кролика – оказалось невероятным. Возвращаясь в *Ledbury*, мы почти каждый раз просили то самое дегустационное меню. В один из вечеров, после очередного восхитительного ужина, Бретт был так любезен, что пригласил нас посмотреть кухню.

Кухня оказалась довольно маленькой и на удивление простой для ресторана с таким сложным и качественным меню. Спустя пару минут мы заметили на столе двух фазанов – убитых, но не выпотрошенных, с перьями и всем остальным. Мы начали ахать и охать и уже собирались спросить Бретта, как он будет их готовить, но тут он предложил нам забрать птиц домой. Моя жена – литературный агент, а я – актер, поэтому мы сразу видим выгодные предложения. Бретт рассказал нам о холодном способе ошипывания птиц, и мы утащили фазанов наверх, в квартиру Фелисити, где убрали их на ночь в холодильник.

Все это было в пятницу. Субботним утром мы проснулись в радостном волнении, которое возникает, когда вам предстоит важная миссия. Мы достали фазанов из холодильника, сделали себе утренние напитки и уселись перед телевизором – смотреть кулинарное шоу «Субботняя кухня» и ошипывать птиц. Через полтора часа наши халаты покрылись перьями, а перед нами лежали две голые фазаньи тушки. Это было идеальное утро: два гурмана эмоционально сближались друг с другом, выдергивая перья из мертвых птиц. Кажется нелепым, что этот процесс

мог доставить нам столько удовольствия, и все же так оно и было. Во-первых, если любишь кулинарию, то всегда приятно повозиться с овощами, фруктами или мясом, которые собираешься съесть, даже если ты не сам их вырастил или добыл на охоте. А во-вторых, если сочетать этот процесс с приятным общением, то вы устанавливаете связь не только с пищей, но и друг с другом, достигая высокого, почти духовного уровня гурманской близости. Для меня то утро стало одним из самых романтических в жизни. Я плохо помню, как мы в итоге приготавливали фазанов, но это и не важно: иногда процесс приносит даже больше удовольствия, чем результат.

Как ни прискорбно, недавно *Ledbury* закрылся²⁸. Но пока он был открыт, мы с Фелисити всегда ужинали там по особым случаям, и хотя Бретт добавлял в меню всё новые блюда, мы регулярно заказывали фазана – как милое напоминание о нашем первом совместном ощипании.

* * *

Второй ресторан, где мы часто бывали с Фелисити, – это *L'Anima* под управлением шеф-повара Франческо Маццей. К сожалению, он тоже закрылся. (Начинаю подозревать, что мы с Фелисити навлекаем несчастье.) Франческо, как и моя семья, родом из Калабрии, но готовит не только калабрийскую еду. Он из тех поваров, кто умеет вдохнуть новую жизнь в классические рецепты, не слишком их усложняя и не разрушая первоначальный замысел. Когда мы с Фелисити зашли в *L'Anima* в первый раз, наш ужин длился добрых три часа: одно прекрасное блюдо за другим и очень много вина. В конце концов я был вынужден остановиться – не только из-за начавшегося джетлага, но и потому, что уже был готов лопнуть.

Однако Фелисити – моя милая стройная Фелисити – останавливаться не собиралась. Она доела свое последнее блюдо, а также остатки моего и продолжала щебетать – как будто не близилась полночь, а с утра ей не нужно было на работу. И вдруг краем своего голодного глаза она заметила тележку с сыром, которую катили по залу.

– Смотри, сырная тележка! М-м-м! А давай закажем сыра? Хочешь сыра?

– Ну, если ты хочешь...

– Простите! А не могли бы вы показать нам...

Наконец ей удалось привлечь внимание официанта с тележкой и перехватить его, хотя изначально он направлялся к другому столику. (Когда Фелисити чего-то хочет, она способна самым очаровательным и неотразимым образом привлечь к себе внимание – так, как умеют только британцы. Может быть, дело в произношении? Когда она говорит, в ее речи сразу слышны образованность, природный ум и доброта. Думаю, именно из-за сочетания этих качеств она так успешна, у нее так много прекрасных друзей и мне ни разу не удавалось ее переспорить.) В общем, не успел я опомниться, как тележка уже стояла перед нами, а Фелисити допрашивала официанта о составе, происхождении и вкусовых характеристиках каждого из сыров. Затем она заказала пару немаленьких порций сыра, которые проглотила так быстро, будто не ела несколько дней, и запила десертным вином – комплиментом от шефа. Не помню, что произошло дальше, но я и не заметил, как наши отношения переросли в нечто серьезное, а борьба с подагрой стала частью моей повседневной жизни.

Всякий раз, когда я приезжал к Фелисити, один или с детьми, мы старались заглянуть в *L'Anima*. Франческо с каждым нашим визитом был все более щедр и иногда в истинно итальянской манере вовсе отказывался от денег, особенно если с нами были дети. Мы так полю-

²⁸ Как и множество других ресторанов, *Ledbury* закрылся из-за пандемии COVID-19. Зато теперь Бретт стал директором мишленовского гастропаба *Harwood Arms* в Фулеме. Правда, я сейчас посмотрел у них на сайте меню и не нашел в нем фазана: похоже, Бретт не жаждет нас видеть.

били кухню и современный лаконичный интерьер ресторана, что через несколько лет решили отпраздновать там свадьбу. Само собой, перед этим мы провели серию дегустаций, чтобы определиться с блюдами и закусками. (Мой тесть Оливер присоединился к нам на одном из этих марафонов чревоугодия – и до сих пор о нем вспоминает.) Наконец, после всех дегустаций, больше напоминавших древнеримские пиры, мы составили меню из трех основных блюд на 156 гостей. Мы решили, что после ужина гости будут общаться и прогуливаться между столами с разнообразными *dolci* (десертами), а также наливать себе любые дижестивы, какие только найдутся в Великобритании. А на случай, если после полуночи в ресторане еще останутся захмелевшие и голодные гости, Франческо предложил приготовить «*una spagheettata!*» – то есть огромную гору спагетти с простым томатным соусом. Мы согласились. Благодаря педантичности Фелисити, опыту сотрудников *L'Anima* и кулинарному мастерству Франческо свадьба прошла великолепно.

Как я уже говорил, после ужина мы выставили в зале несколько столов с десертами. Но вы могли заметить, что я ни слова не сказал про свадебный торт, под которым обычно подразумевается многослойное кондитерское изделие с глазурью. Дело в том, что мы с Фелисити совсем не сладкоежки, поэтому вместо торта придумали кое-что другое. Это кое-что представляло собой гигантскую шестиярусную конструкцию из...

головок

сыра.

Ниже приведено наше свадебное меню. Каждое блюдо называлось в честь одного из троих моих детей (это предложила Фелисити).



29 СЕНТЯБРЯ 2012 ГОДА

ВИНА

GAVI DI GAVI, MONTEROTONDO, VILLA SPARINA, MAGARI,
CA MARCANDA, GAJA, GATTINARA RISERVA



МЕНЮ

КОПЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН И БУРРАТА С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И ФУНДУКОМ
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

•

Блюдо Николо

ДОМАШНЯЯ ПАСТА МАЛЛОРЕДДУС С МОЛЛЮСКАМИ, СОУСОМ КОЛАТУРА,
ЛЕГКИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И БОТТАРГОЙ

•

Блюдо Камиллы

СВЕЖЕПОЙМАННЫЙ СИБАС В СОЛЯНОЙ КОРКЕ
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EXTRA VIRGIN И ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ

•

Блюдо Изабель

ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА С ЗАПЕЧЕННОЙ КАРТОШКОЙ
И ЦУКИНИ В КЛЯРЕ

•

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ БЕЗ МУКИ

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

СВАДЕБНЫЙ «ТОРТ» ИЗ СЫРА С СОУСАМИ И СВЕЖИМ ИНЖИРОМ

•

ДИЖЕСТИВЫ В ВИНОТЕКЕ



В ЧАС НОЧИ БУДЕТ ПОДАНА ПАСТА

16

Когда мы с Фелисити только начали встречаться, мне как раз предложили сняться в одном фильме в Великобритании. Мне предстояло провести там четыре-пять месяцев. Мои дети были еще маленькими, и я не хотел надолго их оставлять, поэтому взял с собой. С нами поехали и мои родители – не только отличная компания, но и лучшие няньки для малышей. С такой большой группой поддержки мне нужен был большой дом. Фелисити предложила найти дом рядом с ее квартирой в Ноттинг-Хилле и помогла записать детей в международную школу на остаток учебного года. К сожалению, съемки затянулись и оказались выматывающими и довольно безрадостными – спасал только прекрасный коллектив актеров и съемочной группы. И все же у меня остались самые приятные воспоминания о тех месяцах в слегка обветшалом лондонском таунхаусе, проведенных с семьей и Фелисити, которая в конце концов просто переехала к нам.

В цокольном этаже дома была кухня – не самая современная, но вполне пригодная для готовки. (Правда, почти всю посуду мне пришлось покупать самому, поскольку та, что нашлась на кухне, явно пережила Вторую мировую и примерно с тех же времен не знала моющих средств.) Когда я возвращался со съемок не слишком поздно, мы ужинали вместе. Готовила мама – или я, если ухитрялся проскользнуть мимо нее к плите. Однажды мы решили приготовить на ужин курицу. Фелисити пообещала запечь к ней немного картошки. Мы все любим картошку, так что горячо одобрили эту идею.

Вечером, пока мы, как обычно, пили коктейли и перекусывали оливками и прошутто, Фелисити достала из бумажного пакета несколько роскошных желтых картофелин, почистила их и бросила в кастрюлю с кипящей водой. Я спросил, что она делает, и она ответила: «Печеную картошку». Я был в замешательстве: казалось бы, «вареная» и «печеная» – это принципиально разные вещи, но возражать не стал. Тем временем она зажгла в духовке максимальный огонь и вылила на противень, как мне показалось, литров пять гусиного жира. Я по-прежнему молчал. Сварив картошку, она слила воду, накрыла кастрюлю крышкой и, надев на руки прихватки, крепко схватила ее за ручки (примерно как свинью хватают за уши, чтобы оттащить на бойню) и стала трясти с такой силой, какой никто бы не заподозрил в ее стройном теле.

– Не понимаю, – наконец сказал я. – Я думал, ты готовишь печеную картошку.

– Ну да, – невозмутимо ответила она, продолжая трясти кастрюлю.

– А что ты делаешь сейчас?

– Я ее разрыхляю.

– Ага, – сказал я, теперь уже окончательно сбитый с толку.

Я развернулся к столу, чтобы взять бокал вина, а когда повернулся обратно, то увидел, что Фелисити закончила разрыхлять картошку, открыла духовку (откуда выплыло облако масляного дыма) и достала противень с кипящим гусиным жиром. Кухня заполнилась дымом, и мы с родителями изо всех сил старались не паниковать, а Фелисити тем временем аккуратно поставила противень с жиром на плиту.

– Простите, получилось с дымком, – очень по-британски засмеялась Фелисити, пока мы с родителями открывали окна и отключали пожарную сигнализацию.

– Что ты делаешь? – наконец спросил я.

– Я готовлю печеную картошку!

– Печеную?

– Да! – в ее голосе послышалось раздражение.

– А зачем столько масла? – допытывался я, стараясь сохранять спокойствие.

– Это гусиный жир. В нем-то мы ее и запечем! Не волнуйся.

Папа стоял у открытой двери в сад и пытался изгнать дым кухонным полотенцем, а мама заняла позицию в коридоре, на безопасном расстоянии от противня с бурлящим жиром, и нахмурившись наблюдала за происходящим. Фелисити спокойно выложила все картофелины, одну за другой, на противень и ловко вернула его в духовку. Мы молчали.

– Когда ты сказала, что запечешь картошку, я думал...

– Ты думал, я буду готовить ее по твоему рецепту, – улыбнулась она.

– Ну да. Разрезаешь картофелины, берешь чеснок...

– Чеснок, оливковое масло, розмарин и соль, а потом просто... ну, запекаешь, – подключилась к разговору мама, вернувшаяся на кухню.

Фелисити рассмеялась:

– Да, такое я тоже люблю, но в Англии картошку запекают вот так. Это традиционный гарнир для воскресного обеда, как и йоркширский пудинг. Нас с мамой бабушка научила.

– И она тоже лила столько масла? – с сомнением спросил я.

– Не масла, а гусяного жира.

– Хорошо, гусяного жира.

– Можно использовать и масло...

– Какое? – спросила мама. Теперь в ней пробудилось любопытство.

– Растительное. Но с гусяным жиром лучше, вкус более насыщенный. Отвечая на твой вопрос, *дорогой*, – Фелисити сделала на этом слове многозначительный акцент, – да, бабушка лила столько же жира. Обещаю, будет вкусно.

– Очень на это надеюсь, ведь ты чуть не спалила весь дом, – съязвил я.

На секунду все замолчали.

Фелисити, мама и папа смотрели на меня.

И тут вдруг люди, которые дали мне жизнь, как два Иуды встали на сторону моей возлюбленной и начали кричать: «Она знает, что делает! Все в порядке! Всего лишь немного дыма! Не мешай ей!» – и так далее.

Но тут началось второе извержение духовки. Увидев новые облака дыма, родители ретировались к открытой двери, что не помешало им и дальше ругать меня и защищать Фелисити.

– Упс! – засмеялась Фелисити, надевая прихватки. Она открыла духовку, вытащила противень, вилкой аккуратно перевернула картошку, вернула противень в духовку и закрыла ее.

– Ну вот, – сказала она сквозь масляный дым. – Уже почти готово!

Я был влюблен в нее – и мои мама с папой тоже. А потом мы попробовали эту картошку и влюбились еще сильнее.

Печеная картошка по рецепту Фелисити (Rule, Britannia!)

– 4 ПОРЦИИ –

1 кг картошки «Рассет»:

почистить и нарезать на куски по 5 см

Морская соль

2–3 столовые ложки растительного масла или гусяного жира

• Заранее разогрейте духовку до 200 °С.

• Положите картошку в кастрюлю, посолите и полностью залейте водой.

Доведите до кипения и варите примерно 10 минут. (Следите, чтобы она не разварилась, иначе на следующем этапе у вас получится пюре. Картошка должна быть настолько плотной, чтобы на ней можно было прочертить линию вилкой.) Слейте воду и верните картошку в кастрюлю. Накройте ее крышкой и сильно потрясите, чтобы размягчить и разрыхлить картошку.

- Налейте масло или жир в металлический противень. Поставьте его в духовку и подождите, пока он как следует нагреется. Достаньте противень из духовки и поставьте его на слабый огонь. Выложите картошку в масло и несколько раз переверните, чтобы она покрылась маслом со всех сторон. Затем запекайте в духовке примерно час, за это время перевернув картошку еще два раза.

Печеная картошка по рецепту Джоан и Стэна (не пожароопасная)

– 4 ПОРЦИИ —

10 крупных картофелин «Юкон голд» или другого сорта для запекания, очищенных и разрезанных на четыре части (можно взять красный картофель, который не нужно чистить)

4 зубчика чеснока, разрезанные пополам

1 столовая ложка нарезанного свежего розмарина

2 чайные ложки нарезанного свежего орегано или 1/2 ложки сушеного орегано

Морская соль

Свежемолотый черный перец

50 мл оливкового масла

- Заранее разогрейте духовку до 190 °С.
- Выложите картошку в кассероль или на большое блюдо для выпекания. Добавьте чеснок, розмарин и орегано, посолите и поперчите. Полейте картошку оливковым маслом и перемешайте, чтобы масло распределилось равномерно. Запекайте примерно полтора часа, время от времени переворачивая, пока картошка не подрумянится и не пропечется как следует. Подавайте сразу.

17

В один из первых визитов в Вестчестер, еще до свадьбы, Фелисити предложила устроить вечеринку – точнее, не просто устроить вечеринку, а еще и запечь молочного поросенка. Я сразу согласился: мы с детьми любим молочных поросят. Разослав приглашения, мы с Фелисити позвонили мяснику из соседнего городка насчет приобретения этого самого поросенка, и тот пообещал найти подходящую жертву до выходных. Но здесь я должен сделать паузу и поговорить еще на одну тему, которой выше почти не касался.

В моем детстве (и, конечно, еще до моего рождения) в городах было много мясных и рыбных лавок. Но огромные супермаркеты постепенно заповили сначала пригороды, а потом и сами города, вытеснив привычные лавки. Те немногие, что дожили до нынешних времен, в основном весьма неплохи, но цены в них высокие, а выбор обычно не слишком богат. В этом смысле Великобритания выгодно отличается от США: конечно, в Англии тоже остается все меньше мясных и рыбных лавок, но здесь их по-прежнему намного больше, чем в Америке. Мне повезло, что недалеко от моего дома есть очень хорошие лавки, и пару раз в неделю я обязательно в них заглядываю. Но даже когда я просто хожу по Лондону по разным делам, то всегда стараюсь заходить во все рыбные и мясные магазинчики, которые мне попадаются. Я хожу туда примерно как на выставку: не обязательно что-то покупать, достаточно посмотреть ассортимент. Мне нравится, что многие лондонские мясники до сих пор, как в старину, носят соломенные шляпы и продают не только обычные отрубы и колбасы, но и разнообразные субпродукты, что редкость для США. Знаю, что многих отталкивают окровавленные подносы с частями убитых животных, но я люблю смотреть на эти витрины и думать о тысяче способов превратить их содержимое во что-нибудь вкусное.

Кроме того, многие не выносят запах рыбных магазинов и рынков и проходят мимо с зажатым носом. Я же, наоборот, делаю глубокий вдох и не могу удержаться от соблазна войти (или хотя бы жадно поглазеть в окно). Мне нравится острый запах рассола, исходящий от красочного ассорти свежей рыбы. Нравится, как торжественно лежат рыбы на витринах и в холодильниках, как блестят и переливаются их чешуйки под ярким светом ламп, отражающимся от кристалликов дробленого льда. Люблю смотреть, как продавец ловко очищает рыбу от чешуи и костей, попутно рассказывая о ее свежести, объясняя отсутствие того или иного вида плохой погодой или предлагая способ приготовления морских гадов сомневающемуся покупателю.

Я до сих пор поражаюсь тому, сколько людей не ест рыбу, но меня удивляет и то, что многие просто боятся ее готовить. Рыбные лавки очень бы им помогли: ведь там можно не только купить качественный продукт у человека, который лично знаком с поставщиками и знает, где именно и насколько экологично поймана рыба и как долго она может храниться в холодильнике (все это пишут и на фабричных упаковках), но и узнать самые простые рецепты. Через личный контакт с продавцом мы выстраиваем связь с купленным товаром. Для меня правильное питание – это не только вкусные и полезные блюда, но и отношения, которые строятся вокруг них. Вряд ли я сообщу что-то новое, посетовав, что сегодня вся наша связь с едой потерялась под слоями пластиковой пленки. Но вместе с тем исчезают те важные и прекрасные связи, которые мы выстраиваем, когда покупаем что-то, что мы *любим есть*, у тех, кто *любит это продавать* и кто, в свою очередь, купил это у тех, кто *любит это выращивать, ловить или разводить*. Осознаём мы это или нет, но такие отношения очень нас поддерживают. Это одна из опор любого общества.

У Рэя Ольденбурга есть отличная книга «Третье место». Там он пишет, что у каждого человека есть два самых важных места: первое – это дом, а второе – работа. Но не менее важную роль играет то, что он называет «третьим местом» и что помогает нам лучше справляться с обязанностями в первых двух. К таким местам относятся, например, бары, кафе и рестораны,

которые собирают самую разномастную публику и позволяют нам общаться с кем-то кроме коллег и родственников. Пандемия лишней раз показала нам, насколько они важны для благополучия и процветания людей и общества. На мой взгляд, независимые магазины, особенно продуктовые, тоже выполняют эту функцию, а их исчезновение под натиском супермаркетов – наша общая трагедия.

Когда я захожу в рыбную лавку в своем районе, продавец тепло меня приветствует, спрашивает про детей, мы немного болтаем о погоде, а затем он говорит мне, какая рыба сегодня особенно хороша, и интересуется, что я собираюсь готовить. Если я отвечаю, что суп из морепродуктов, он уточняет количество едоков, и мы отправляемся изучать витрины с охлажденной рыбой, чтобы набрать трески, хека, пикши, моллюсков, креветок, лангустинов и гребешков для супа, устриц на закуску, а также солероса²⁹ – просто потому, что я покупаю его при любой возможности³⁰. Выбирая каждый продукт, мы прикидываем, какого количества хватит на всех гостей. Взвесив и завернув покупки, продавец обязательно добавит в пакет пару лимонов и пучок петрушки, а также баночку замороженного домашнего рыбного бульона. Конечно, я оставлю в лавке немало денег, но оно того стоит. Мы прощаемся, зная, что в ближайшие дни просто помашем друг другу рукой, когда я буду проходить мимо, – а вскоре, когда я снова решу разнообразить стол дарами моря, вновь обсудим, сколько мне нужно рыб и моллюсков.

Но я собирался рассказать о поросенке.

В общем, пятничным вечером мы с Фелисити поехали к мяснику в соседний городок Риджфилд в штате Коннектикут, купили поросенка весом примерно девять килограммов и привезли его домой. Мы собирались зажарить его на вертеле во дворе, поскольку в духовку он бы не поместился. Однако и для вертела поросенок оказался великоват. У нас была еще дровяная печь для пиццы, вполне подходившая по размеру, но я ни разу не запекал молочного поросенка и не знал, удастся ли поддерживать в этой печи нужную температуру, так что решил не рисковать. Оставалось одно: отрубить ему голову. Для этого я взял большой нож из углеродистой стали и секач, которые достались мне от бабушки по папиной линии: ими он свеживал и разделывал оленей, на которых охотился в Вермонте. Итак, призвав дух Стэнли Туччи Первого, я срезал ножом мясо с шеи и нанес завершающие удары секачом, укоротив таким образом нашего поросенка. Насадив его на вертел, мы убедились, что теперь он идеально соответствует размеру гриля.

Именно в этот момент из школьного автобуса высыпались все трое детей и побежали к нам по лужайке с тем зарядом веселой энергии, какой бывает у всех детей в пятницу вечером.

– Идите-ка сюда и посмотрите, что у нас есть! – крикнул им я.

– Это ПОРОСЕНОК?! – закричали они в ответ.

– Да!

Дети взбежали по ступенькам террасы, побросали на пол рюкзаки и уставились на поросенка.

– А где его голова? – спросили они.

– Пришлось ее отрезать, чтобы он поместился в гриль.

– Ну почему ты нас не дождался? – расстроились они.

Мы с Фелисити переглянулись.

– Простите, – наконец сказал я. – Как-то не подумал, что...

– Мы еще купим другого поросенка, и вы сможете посмотреть, как мы отрубим ему голову, – сказала Фелисити ласковым голосом голливудского серийного убийцы.

Детей это не утешило.

²⁹ Солерос европейский (*Salicornia europaea*) – однолетнее растение из семейства амарантовых, растущее на затопляемых морских побережьях. Молодые побеги солероса в сыром виде или после термической обработки добавляют в салаты или употребляют в качестве гарнира к рыбе и морепродуктам. По вкусу он напоминает шпинат или спаржу. – Прим. ред.

³⁰ Я ни разу не пробовал солерос до переезда в Великобританию, но сразу влюбился в его солоноватую сладость.

– А где голова?

– Вот она, – я снял голову с полки, чтобы дети могли на нее поглазеть.

– Вау! – они стали тыкать в голову своими пальчиками и осматривать рот и глаза, как неумелые ветеринары. – А что ты будешь с ней делать?

– Я хотел запечь ее на медленном огне в печи для пиццы.

– Вау... Ничего себе, – сказали они с такой интонацией, будто хотели ее съесть, хотя я знал, что от головы они откажутся. Они жаждали мягкого и нежного белого мяса с хрустящей корочкой.

Они еще немного поиграли с головой и пошутили по поводу вертела, торчавшего у поросенка из задницы, а потом мы загнали их в дом, чтобы они вымыли руки, и приготовили им на полдник нечто абсолютно противоположное запеченной свиной голове: крекеры *Ritz* с арахисовой пастой.

На следующий день мы запекли поросенка, как и собирались. К сожалению, он оказался слишком тяжелым для вертела, и в процессе готовки тот сломался. Поэтому мы с моим другом и гурманом Оливером Платтом вручную крутили поросенка каждые несколько минут. Стоит ли говорить, что как сам поросенок, так и его запеченная голова получились так себе? Увлечшись тушей, я совсем забыл про голову, а когда наконец вспомнил и открыл печь, там меня ждало зрелище, достойное фильма ужасов. Не буду его здесь описывать; просто скажу, что фильмы ужасов я не люблю.

* * *

Когда мы во второй раз решили приготовить целого поросенка («Поросенок II: Возвращение»), рядом, к счастью, оказался профессионал, человек по имени Адам Перри Лэнг. Адам – шеф-повар и ресторатор, который превосходно готовит любые блюда, но специализируется на мясе. Вместе с Джейми Оливером он открыл в Лондоне ресторан *Barbecoa*, где подавались одни из лучших в городе блюд из говядины, птицы и дичи. (При ресторане также работала мясная лавка; к сожалению, ни ресторана, ни лавки больше нет.) Семь лет назад Адам покинул Лондон, вернулся в США и теперь владеет рестораном *APL* в Лос-Анджелесе вместе со своим другом, гурманом и всесторонне одаренным человеком Джимми Киммелом. Именно эти двое со своими женами подарили нам на помолвку каха-чину (*Caja China*). Я сначала не представлял, что может скрываться за таким названием, но когда увидел эту штуку, то понял, что видел ее и раньше.

Каха-чина – это прямоугольный металлический короб, установленный в каркас из алюминия и фанеры на колесиках. В этот короб помещается целый говяжий бок, или сотня ребрышек, или штук двадцать кур – или, что самое главное, огромный поросенок. Адам и его тогдашняя жена Флёр навещали родственников в Нью-Йорке и остались у нас на выходные. Он сказал, что давно хотел испытать каха-чину в деле и запечь целого поросенка. Поросенка он пообещал купить сам, а нам дал список остальных ингредиентов. По такому случаю мы с Фелисити, конечно, решили устроить вечеринку.

Адам и Флёр приехали накануне вечеринки, а за ними последовал и гигантский тридцатикилограммовый поросенок. Мы с Адамом отнесли его на террасу и положили на закусочный столик, накрытый виниловой скатертью. Адам ловко отделил от туши вырезку (это нежное и нежирное мясо лучше готовить другим способом), и мы отправились делать рассол.

Рассол Адама

- В большой емкости смешайте:

2 литра воды
50 г морской соли
2 столовые ложки сахарного песка
2 разрезанных пополам лимона
3 лавровых листа, желательны свежих
8 зубчиков чеснока, очищенных и раздавленных
2 столовые ложки свежих листьев тимьяна
1 столовую ложку черного перца-горошка
1 чайную ложку хлопьев красного перца

Завершив приготовления, Адам достал огромный, как из комедии, шприц, наполнил рас-солом и начал аккуратно впрыскивать его в те места туши, где мясо соприкасалось с костями. На это ушло немало времени, но Адам заверил меня, что оно того стоит. Мы затолкали тушу в огромный пластиковый термоконтейнер, купленный специально для этого случая, прижали крышку камнями, чтобы мясо не украли вездесущие еноты, и направились в дом поужинать и выпить. Припоминаю, как в тот вечер я потягивал новый напиток, который Адам как раз выводил на рынок. Он назывался *Moonshine* и представлял собой, по сути, улучшенную версию самогона. Поэтому про тот вечер я больше ничего не помню.

Утром мы выкатили каха-чину на террасу. Начинался дождь, поэтому я съездил в хозяй-ственный магазин и купил раскладной навес, чтобы накрыть угли. Их нужно было выложить на противень *над* поросенком, чтобы тот запекался сверху вниз. Под тот же навес я перенес и паэльницу, в которой собирался готовить паэлью. В моем доме – раньше в Вестчестере, а теперь в Лондоне – всегда должны быть две вещи для готовки на свежем воздухе, без которых я не могу жить: печь для пиццы и паэльница. Что такое печь для пиццы, объяснять не нужно. А паэльница – это огромная сковорода на круглой стойке с пропановыми горелками. Готовить паэлью во дворе, особенно на этом приспособлении, – одна из величайших радостей в моей жизни. Это долгий и подчас непростой процесс, но он того стоит – хотя бы ради бесед, кото-рые заводятся вокруг. Главное достоинство этой испанской штуковины в том, что при желании можно убрать из нее горелки, разжечь дровяной костер и поставить сковороду над открытым огнем. Именно так и нужно готовить паэлью: дым от костра проникает в нее и придает вкусу дополнительную глубину. Лучшую свою паэлью я приготовил в небольшом противне на костре, когда гостил у родственников жены в Португалии. Казалось бы, это значит, что специальная паэльница мне не так уж и нужна, но я предпочитаю думать, что успех той паэли обеспечили качественные морепродукты, дрова и океанский бриз Алгарви.

Вернувшись из хозяйственного магазина, я увидел, что Адам с моим сыном Николо при-вязывают к сломанному черенку метлы длинные веточки розмарина, тимьяна и петрушки: с их помощью Адам решил сбрызгивать поросенка. Доверив Николо завершить эту конструкцию, мы с Адамом установили навес, который сразу испортил весь вид террасы. Даже если я всего лишь запекаю поросенка, мне хочется видеть вокруг эстетичную обстановку, а голубой нейло-новый тент назвать эстетичным нельзя при всем желании. Но я решил закрыть на это глаза – хотя бы на сей раз. Мы прочно зафиксировали поросенка между двумя решетками каха-чины, запихали его в короб, разложили угли и разожгли огонь. Поросенку предстояло запекаться сверху вниз около четырех часов. Такой метод гарантирует, что мясо будет очень сочным, жир практически полностью вытопится, а кожа станет хрустящей. Технология готовки на костре, конечно, очень древняя, но такой короб – это недавнее изобретение.

Один кубинец, иммигрировавший во Флориду, вспомнил, как потомки китайских имми-грантов на Кубе запекали поросят в ящиках, и в 1985 году вместе с сыном смастерил прототип. Добившись желаемого кулинарного результата, он запустил промышленное производство каха-чин, и его бизнес процветает по сей день. Мне пришлось оставить свою каха-чину в Америке, но теперь я хочу купить еще одну, потому что в этом странном горячем коробе свинина полу-

чалась просто невероятной. Впрочем, у нас дома так мало места, что в свободное от запекания поросят время придется использовать каха-чину в качестве кровати для младшего ребенка.

В общем, затолкав поросенка в каха-чину, я начал устанавливать паэльную, а Адам вернулся на кухню, чтобы сделать самую большую порцию соуса чимичурри из всех, что когда-либо готовили на границе штатов Нью-Йорк и Коннектикут. Фелисити и Флёр накрывали на стол, а дети чистили кукурузу. Если бы не убогий нейлоновый навес, я бы решил, что попал в рай.

Чимичурри Перри Лэнга

— НА 500 Г МЯСА —
(МЕНЯЙТЕ ОБЪЕМ ИНГРЕДИЕНТОВ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ КОЛИЧЕСТВА МЯСА)

2 зубчика чеснока

1 халапеньо (или более острый перец; по желанию)

10 веточек орегано

10 веточек петрушки

2 столовые ложки красного винного уксуса

3 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

- Очистите зубчики чеснока. Разомните их на разделочной доске широкой стороной поварского ножа. Порубите.

- Отрежьте хвостик у халапеньо и удалите семена. Нарежьте его на той же разделочной доске.

- Сорвите листья орегано и петрушки с веточек. Положите поверх чеснока и крупно порубите.

- Добавьте уксус, оливковое масло, соль и перец прямо на разделочную доску. Перемешайте.

Через пару часов приехали гости, и Адам подал мне знак, чтобы я принимался за паэлью. Старшие дети помогли мне разложить в рисе куриные крылья, а потом мы равномерно распределили по сковороде моллюсков и креветок. Всякий раз, когда я готовлю паэлью и рядом оказываются подростки, они всегда готовы помочь мне с этой частью работы. Не знаю, почему так происходит, но я только рад. Вообще, если готовить паэлью на улице, она притягивает людей примерно так же, как блестящие предметы привлекают ворон и обезьянок. Люди собираются вокруг сковороды, болтают о том о сем, наблюдая за тем, как рис расширяется и темнеет, как соус софрито проникает все глубже в каждую рисинку, как моллюски постепенно раскрываются, а креветки меняют цвет с бледно-голубого на розовато-красный. В большинстве блюд все эти изменения происходят незаметно, под крышкой или в духовке, и мы видим лишь окончательный результат, но паэлья приглашает нас стать зрителями. Ей нечего скрывать.

Когда паэлья была готова, мы сняли крышку с каха-чины. Увиденное ничем не напоминало то, что положили туда несколько часов назад. Мы аккуратно извлекли из короба роскошного золотистого поросенка с хрустящей корочкой, и это зрелище вызвало у проголодавшихся гостей стоны и аплодисменты. Мы выложили его на стол, покрытый разделочными досками, убрали решетки, и Адам начал аккуратно снимать мясо с костей. Тем временем мы бросили початки кукурузы в кипящую воду, и через пять-десять минут они были уже готовы.

Все это мы подали на бумажных тарелках, с вином и пивом, и подняли бокалы за испанских и кубинских гениев, которые изобрели два лучших блюда для сковороды и металлического короба.

* * *

Но я слишком увлекся поросенком. Надо рассказать еще немного о рыбе.

18

Мы с Фелисити любим морепродукты и часто готовим из них суп. Это простое и полезное блюдо, его можно подать с пастой, рисом или тостами. Наконец, это чертовски вкусно. В детстве я не очень любил рыбу, поэтому не мог в полной мере оценить, как хорошо такие супы готовила моя мама – тоже любительница морепродуктов. Как я уже говорил, многие из своих фирменных блюд она подавала на Рождество, но не помню, чтобы это хоть раз был суп из морепродуктов. Когда я начал ездить на съемки в разные города и страны и стал чаще питаться в ресторанах, то увлекся рыбными супами и всегда заказывал их, если находил в меню.

Одни из первых съемок, ради которых мне пришлось надолго уехать из дома, проходили в 1988 году в Ванкувере. Тогда Ванкувер был раза в четыре меньше, чем сейчас, но там уже хватало неплохих ресторанов (а сейчас рестораны там просто восхитительные). Один из них назывался *Joe Fortes*: это было старомодное заведение, специализировавшееся на мясе и морепродуктах (хотя почему было – оно работает до сих пор). Там подавали рыбный суп под названием чоппино. Говорят, что чоппино придумали итальянские рыбаки, иммигрировавшие в начале XX века в Сан-Франциско, и что рецепт основан на старинном лигурийском супе *ciopin*. Как и в большинстве таких блюд, основу чоппино составляет ассорти из любой рыбы, которую удалось поймать за день. Я ни разу не слышал о нем до той поездки в Ванкувер, но был очень рад его попробовать.

В Италии и других странах существует множество разновидностей рыбных супов (по-итальянски – *zuppi di pesce*). Например, в Ливорно готовят качукко, в Лигурии – бурриду, в Хорватии – брудет, а в Провансе, конечно, прекрасный буйабес (последний – пожалуй, мой любимый рыбный суп, хоть это и звучит немного еретически, учитывая мое происхождение).

В общих чертах рецепты рыбных супов примерно одинаковы. Однако есть ряд ингредиентов, которые обычно считаются допустимыми, но в некоторых регионах Италии признаны абсолютной ересью. Например, однажды я излагал свой рецепт рыбного супа одной тосканке, и как только я дошел до слова «лук», ее чуть не хватил инсульт.

– Лук?! О нет, ни в коем случае!

– Ну да, немножко лучка...

– Ни в коем случае! – повторила она. – Лук с рыбой? Никогда.

– Правда? – осторожно переспросил я.

– Да! Никогда.

– А мне нравится, придает сладость... – рискнул я возразить, но меня тут же оборвали:

– Нет. Ни в коем случае. Это ужас.

Больше о рыбных супах мы не говорили. Как я уже объяснял, некоторые итальянцы относятся к еде очень догматично.

Изначально рецепты рыбных супов придумывали в основном рыбаки, чтобы использовать неликвидную или нераспроданную часть улова. Когда они выходили в море надолго, то брали с собой свежие или консервированные помидоры, лук, чеснок, масло и соль и варили суп прямо на борту из того, что удавалось поймать. Главное достоинство рыбного супа в том, что он получается очень вкусным даже из самых дешевых продуктов. Конечно, можно использовать и дорогие – такие как лангустины, лобстеры, крабы и тигровые креветки в сочетании с подорожавшей ныне треской или сибасом. К сожалению, морепродукты сегодня вообще стоят недешево, поэтому рыбный суп перестал быть пищей бедняков. Но если недорогие морепродукты вам недоступны (впрочем, попробуйте заглянуть в рыбную лавку вечером: возможно, вам дешево продадут обрезки разных рыб, которые все равно собирались выбрасывать; для супа они подойдут идеально) или если вам просто хочется шикануть, то купите лучших рыб, ракообразных и моллюсков, каких только сможете найти.

Вот наш рецепт рыбного супа.

Рыбный суп

— 6 ПОРЦИЙ —

1 кг свежих мидий (чем мельче, тем лучше)

1 кг свежих вонголе (венерок)

50 г морской соли или кукурузной муки грубого помола

1 чайная ложка шафрановых нитей (по желанию)

500 мл теплого креветочного бульона (по желанию, для обогащения вкуса)

1 л теплого рыбного бульона (если вы используете еще и креветочный бульон, то 500 мл)

Оливковое масло extra virgin

4 зубчика чеснока, разрезанные пополам

1 мелко нарезанная средняя луковица

650 г нарезанных свежих помидоров

3 листа базилика, разорванные пополам

Морская соль

2 целых пеперончино (по желанию)

500 мл белого вина

Свежемолотый черный перец

12 средних креветок в панцире

500 г свежей трески (или похожей рыбы), нарезанной небольшими кусками

500 г свежего морского черта (или похожей рыбы), нарезанного небольшими кусками

Горсть рубленой свежей петрушки

Хорошо обжаренный хлеб (для подачи)

- Промойте мидий, выдерните из них бородки.

- Положите вонголе и мидий в две разные емкости с холодной водой, добавьте соль или кукурузную муку и оставьте примерно на час.

- Затем переложите половину мидий и вонголе в большую сковороду с кипящей подсоленной водой, накройте крышкой и варите несколько минут, пока раковины не раскроются. Достаньте из раковин мясо и положите в миску.

- Если вы используете шафрановые нити, растворите их в 200 г бульона.

- Налейте в сотейник оливковое масло и добавьте 1 зубчик чеснока и половину лука. Обжарьте на слабом или среднем огне до мягкости, примерно 5 минут. Добавьте нарезанные помидоры, базилик и большую щепотку соли. Обжаривайте, пока помидоры не размягчатся, а смесь не начнет загустевать, примерно 10 минут.

- Налейте в большую глубокую сковороду или кастрюлю оливковое масло и обжарьте остальной чеснок и лук на умеренно слабом огне, пока лук не станет мягким и прозрачным. Если вы используете пеперончино, обжарьте их тоже.

- Добавьте в эту сковороду белое вино и прибавьте огонь, чтобы выпарить алкоголь.

- Убавьте огонь до среднего и добавьте свежий томатный соус и бульон, в том числе бульон с шафраном. Посолите и поперчите по вкусу. Дайте постоять несколько минут.

- Теперь соус должен кипеть на медленном огне. Добавьте тех вонголе и мидий, которых вы не вынимали из раковин, и накройте крышкой. Через 2 минуты добавьте креветок и накройте крышкой. Еще через 2 минуты добавьте рыбу и отложенное мясо вонголе и мидий. Накройте и варите еще 2 минуты. Выключите огонь и слегка сдвиньте крышку. Добавьте немного оливкового масла. Попробуйте и, если нужно, посолите и поперчите. Дайте постоять примерно 10 минут.

- Разлейте по большим тарелкам, посыпав каждую порцию рубленой петрушкой и полив оливковым маслом. Подавайте с обжаренным хлебом.

* * *

Как я уже сказал, мы с Фелисити любим морепродукты. А еще мы любим море, особенно Амальфитанское побережье, поэтому, когда друзья пригласили нас поплавать на яхте, которую им одолжил на несколько дней один богатый знакомый, мы сразу согласились. Я обожаю ужинать на улице в хорошую погоду. Ужин на террасе ресторана в любой части Италии доставляет мне еще большее удовольствие. Ну а ужинать под открытым небом на яхте у побережья Амальфи настолько восхитительно, что даже немного стыдно (по крайней мере, мне). Соленый морской воздух и солнечный свет обогащают вкусы блюд и напитков. А легкость летней жизни в тех краях и щедрость местных жителей окончательно избавляют от всех забот и раскрывают даже самые неприступные сердца.

Путешествовать с Фелисити – сплошное удовольствие. Она все тщательно планирует и детально изучает место назначения, особенно на предмет ресторанов. Кроме того, она умеет пользоваться мобильными приложениями, которые меня лично вводят в ступор: ей достаточно нажать кнопку на экране, и сразу происходит что-то хорошее. Мы узнаем нужные адреса и маршруты, находим отели и рестораны, нам открываются крошечные магазинчики, скрытые от посторонних глаз, и как будто из ниоткуда на нашем пути вырастают продуктовые рынки. Когда на кнопку пытаюсь нажать я, не происходит вообще ничего – особенно в холодную погоду: у меня в пальцах такое плохое кровообращение, что им не хватает тепла, и телефон вовсе не признает их за человеческие пальцы. В таких случаях мне на секунду кажется, что я умер. Но даже когда мне удастся открыть приложение, я обычно не знаю, что с ним делать, поэтому бормочу что-то вроде «Вот блин!» или «Дурацкое приложение!» – а затем кладу телефон в карман и шагаю вперед со словами «Кажется, нам туда!» или «Вчера он был здесь!»

Фелисити обычно отвечает немного издевательски: «Не думаю, что, пока мы спали, кто-то перевез Палаццо Питти в другое место».

«Колониалистка», – бурчу я себе под нос, продолжая путь в неизведанное.

Но я отвлекся.

Фелисити быстро подобрала нам рейс в Италию, спросила хозяев, где именно будет ходить яхта, и начала шерстить интернет в поисках ресторанов. Мы прилетели в Неаполь и добрались до пристани, где нас ждали друзья. На маленькой лодке они отвезли нас на яхту. Мы оба пребывали в эйфории: хоть я не умею плавать и у меня начинается морская болезнь, когда яхта стоит на месте, я все равно люблю корабли и море. А еще я боюсь высоты, но без проблем поднимаюсь на подъемниках и фуникулерах, потому что моя страсть к горным лыжам сильнее акрофобии. (Я знаю, вы сейчас подумали: «Какая же загадочная личность этот Стэнли

Туччи!» А моя жена думает: «Боже, как у одного человека может быть столько неврозов? Есть ли приложение, которое ему поможет?» Ведьма.)

Следующие несколько дней мы кружили среди островов под парусом и на моторе, ужиная прямо на яхте или останавливаясь на обед или ужин в Капри и Позитано, где мне уже неоднократно доводилось бывать. Однажды вечером мы отправились вдоль побережья на юг, чтобы пообедать в одной из находок Фелисити – приятном семейном ресторанчике *Lo Scoglio*. Это слово переводится как «камень» или «риф» – итальянцы называют так торчащие над водой скалы у морского побережья. Ресторан действительно расположен на таком каменном утесе, так что название ему идеально подходит.

Добраться до *Lo Scoglio* можно на машине по шоссе Амальфи или же более романтичным способом, на лодке: ресторан стоит на самом берегу, и обеденный зал, нависающий над водой, венчает небольшой причал. На случай плохой погоды в обеденной зоне предусмотрены раздвижные окна, но пока светит солнце, ничто не мешает наслаждаться свежим морским бризом. Это красивое и спокойное место с непринужденной атмосферой, присущей итальянским и французским прибрежным ресторанчикам. Меню очень простое: *frutti di mare*, свежая рыба, паста с вонголе и прочая средиземноморская классика. Но я нашел в нем кое-что, чего никогда раньше не встречал: *spaghetti con zucchini alla Nerano* (спагетти с цукини по-нерански). Я поинтересовался, что это такое, и совладелица и менеджер ресторана Антония ответила, что это фирменное блюдо ресторана и вообще местный специалитет. Помимо пасты, в него входят только цукини, базилик, оливковое масло и тертый сыр. Я был заинтригован и заказал это блюдо.

Оказалось, что описание было предельно точным: спагетти с жареными ломтиками цукини и базиликом. Но попробовав это блюдо, я никак не мог поверить, что в нем так мало ингредиентов. Я еще раз спросил Антонию, нет ли в составе чеснока, сливок или петрушки. Она ответила, что нет, и ушла к другому столику – заниматься своей работой, а не отвечать на вопросы назойливого клиента. Но чем больше я ел эту пасту, тем меньше мне верилось, что такого богатого вкуса можно достичь таким простым образом. Я начал еще сильнее сомневаться в правдивости слов Антонии. Она подошла к нам снова – уже с явной неохотой, – и я опять задал ей те же вопросы, но на этот раз по-итальянски. Почему-то мне казалось, что на родном языке она точно скажет мне правду.

— *Non c'è aglio?*

— *No.*

— *Da vero?*

— *Sì.*

— *Un po di crema?*

— *Certamente, no! Mai.*

— *Prezzemolo?*

— *No.*

— *Solo, zucchini...*

— *Zucchini, basilico, olio, e formaggio.*

— *Incredibile.*

— Тут нет чеснока?

— Нет.

— Правда?

— Да.

— А сливок?

— Конечно, нет! Никаких сливок.

— А петрушки?

— Нет.

— Только цукини...

— Цукини, базилик, оливковое масло и сыр.

— Невероятно.

Затем, уже на английском, я задал вопрос, который увековечила в своей песне Пегги Ли: *Is that all there is?* («И это все?»)

Антония посмотрела на меня, насмешливо улынулась и сказала:

– Да, это все.

Да, полицейский бы из меня не получился.

Ресторан *Lo Scoglio* был основан в 1952 году бабушкой и дедушкой Антонии – Пеппоне и Антуанеттой. С тех пор он стал весьма популярным, при нем открылся отель на четырнадцать номеров, а управляют всем этим Антония с братом и сестрой. Она объяснила мне, что спагетти с цукини по-нерански – это очень старый рецепт. Судя по всему, это блюдо готовили жены моряков в сезон цукини. А сегодня оно, как и многие блюда итальянских крестьян, стало роскошью и стоит в ресторанах по всему миру немалых денег. (Другой яркий пример – паста качо э пепе³¹.) Я еще раз сказал Антонии, которая уже почти перестала на меня злиться, как мне понравилось это блюдо, и спросил, не могла бы она разъяснить мне его рецепт. (На самом деле я просто хотел увидеть все своими глазами, потому что не мог поверить, что все так просто, – и да, мне до сих пор стыдно, что я усомнился в словах этой достойнейшей женщины.)

Кухня *Lo Scoglio* оказалась немаленькой – ее размеры вполне соответствуют тому количеству вкуснейших блюд, которое здесь готовят каждый день. Когда мы вошли в зал, повар как раз занимался цукини. Антония объяснила мне, что лучше брать самые маленькие цукини и на каждое блюдо их уходит сразу несколько. (Если вы когда-нибудь готовили цукини, то знаете: чем они крупнее, тем больше в них воды и меньше вкуса.) Во многих рецептах спагетти с цукини по-нерански используется чеснок – его добавляют прямо в пасту или настаивают на нем оливковое масло. Но в *Lo Scoglio*, как и заверяла меня Антония, обходятся без чеснока. (Пока я печатаю эти слова, мне все еще стыдно, что я ей не верил.) Цукини обжаривают в большом количестве подсолнечного масла: как ни странно, так они впитывают *меньше* масла, чем при обжаривании в меньшем количестве масла (надеюсь, вам удалось уловить смысл этой фразы). Затем их оставляют подсохнуть на бумажных полотенцах, солят и слегка посыпают мелко нарезанным свежим базиликом. Когда паста сварится, цукини перекладывают в сковороду с оливковым маслом и смешивают с пастой, базиликом, водой от пасты, солью, перцем и пармезаном. (Я читал, что некоторые используют сыр проволоне дель монако, но я так никогда не делал; надеюсь, попробую, если когда-нибудь закончу эту книгу.) Антония сказала мне, что цукини в *Lo Scoglio* заготавливают большими порциями: добавляют к ним рубленый базилик и соль и ставят на ночь в холодильник, чтобы вкусы соединились. На следующий день все это доводят до комнатной температуры и используют по мере необходимости.

Увидев своими глазами, что Антония меня не обманула, я поблагодарил ее за гостеприимство и клятвенно пообещал вернуться (чем явно вызвал у нее некоторое беспокойство). И что бы вы думали? Через два месяца я снова отправляюсь в *Lo Scoglio*! Планирую остановиться в том отеле, каждый день есть спагетти с цукини по-нерански на завтрак, обед и ужин и ни словом, ни жестом не подвергать сомнению какие бы то ни было слова достопочтенной хозяйки³².

Ниже я привожу рецепт этой пасты. Вернувшись с побережья Амальфи, мы приготовили ее детям, и она стала одним из их любимых блюд. Кроме того, это идеальное блюдо для семьи с разными кулинарными предпочтениями: оно вполне вегетарианское, но глубину вкуса оценят многие мясоеды. На обжаривание большого количества цукини в домашних условиях может уйти много времени, но оно того стоит. Лучше заранее обжарить побольше цукини и поставить их в холодильник: тогда приготовить блюдо на следующий день будет очень просто, а излишки можно пустить во фриттату, использовать в качестве гарнира или как дополнение к рису или поленте.

³¹ Качо э пепе (ит. *cacio e pepe*) – спагетти с сыром и черным перцем. – Прим. ред.

³² Я только что вернулся из *Lo Scoglio*, где посмотрел, как это блюдо готовит брат Антонии, Томмазо. На столе были все те же ингредиенты... и еще один: кусочек сливочного масла! Я ЗНАЛ!!! Р. С. Мы с Антонией все еще дружим, но теперь я не верю ни единому ее слову. Р. Р. С. Шучу. Ради Антонии и ее семьи я готов на все.

Итак, встречайте: простые, но невероятно вкусные *spaghetti con zucchini alla Nerano*. Оливковое масло, базилик, сыр, скромный кабачок и ничего лишнего; еще один пример умения итальянцев обнаружить богатство там, где другие не нашли бы ничего.

Спагетти с цукини по-нерански

– 4 ПОРЦИИ —

Примерно пол-литра подсолнечного или другого растительного масла

8–10 маленьких цукини (зеленых кабачков)

75 г мелко нарезанного свежего базилика

Морская соль, по вкусу

Оливковое масло extra virgin

500 г спагетти

200 г тертого пармезана

- Налейте подсолнечное масло в большую кастрюлю и доведите до слабого кипения на умеренно сильном огне.
- Нарезьте цукини тонкими кружочками и обжарьте в масле до золотистого цвета. Затем достаньте и выложите на бумажные полотенца.
- Посыпьте базиликом и солью.
- Переложите в миску и щедро полейте оливковым маслом.
- Отварите пасту до состояния аль денте и слейте почти всю воду, сохранив отдельно примерно две кружки.
- Выложите готовую пасту в большую сковороду или кастрюлю, поставьте на слабый огонь, добавьте цукини и аккуратно перемешайте. Понемногу добавляйте воду от пасты, чтобы добиться кремообразной текстуры. Возможно, вам понадобится не вся вода. Затем добавьте немного пармезана и продолжайте аккуратно помешивать. Когда паста приобретет слегка кремообразную консистенцию, снимите с плиты и сразу подавайте.

Примечание. Жареные цукини можно хранить в холодильнике до пяти дней. Перед использованием лучше довести их до комнатной температуры.

19

Путешествуя на яхте вдоль Амальфитанского побережья, мы ощущали себя абсолютно свободными. К сожалению, за той свободой последовали строгие ограничения, которые принес нам в марте 2020 года первый локдаун (тогда мы еще наивно полагали, что он будет и последним). Эту главу я написал на том самом карантине. Она представляет собой хронику одного дня нашей тогдашней жизни – все те дни были примерно одинаковыми.

Мы с Фелисити проводили карантин в Лондоне, самоизолировавшись вместе с двумя нашими общими детьми – пятилетним мальчиком и двухлетней девочкой, тремя моими старшими детьми – восемнадцатилетней девочкой и двадцатилетними разнополыми близнецами, а также их университетской подружкой, которой не удалось вернуться домой в другую страну.

Если запереть людей с такими разными характерами, возрастами, желаниями и потребностями в одном доме на полтора месяца, могут разыгаться весьма любопытные сюжеты. Но у нас по большей части все было гладко – по крайней мере, никто никого не убил.

Поначалу я строил грандиозные планы, как мы будем весело и дружно проводить время: готовить еду по очереди, смотреть кино, играть в настольные игры, пить вино и разгадывать шарады у камина. На деле все оказалось не совсем так. Вот как в реальности выглядел наш типичный карантинный день без няни и уборщицы.

7:00 по Гринвичу

Как только мы с Фелисити просыпаемся, к нам в спальню вбегает пятилетний сын. Непонятно, как он узнал, что мы не спим. Может быть, у него есть монитор вроде того, по которому мы присматриваем за его двухлетней сестренкой? Он вприпрыжку подбегает к Фелисити (как всегда, полностью игнорируя меня) и начинает болтать с ней обо всем и ни о чем. (Его любимая тема – драконы: он фанат чудесной серии книг «Как приручить дракона» и ее экранизаций.) Мы с Фелисити идем в ванную – он следует за нами и усаживается на биде, чтобы поведать нам о поворотах сюжета и бесконечном множестве драконов со всеми их специфическими атрибутами. Он будет продолжать в том же духе примерно до заката.

Одевшись, мы идем к его сестре: та уже давно лепечет у себя в кровати и разглядывает потрепанные остатки своей обширной коллекции книжек про свинку Пеппу. Увидев нас, она, как всегда, накрывает лицо книжкой и притворяется, что спит. Ей кажется, что это очень смешно. Она права. Я меняю ей подгузник, за что несколько раз получаю между ног.

Мы все спускаемся в столовую и завтракаем. Мой завтрак состоит из двойного эспresso, апельсинового сока и миски хлопьев с бананом и миндальным молоком. Кроме того, я глотаю целую горсть витаминов, включая D₃, K₂, C, B₁₂, а также куркумин и биодобавки для суставов, чтобы они не хрустели, как тающий ледник, когда я наклоняюсь поднять с пола коварные детали от «Лего». Фелисити пьет чай, а дети едят тосты, хлопья, фрукты, яйца и все, чего душа пожелает. Большая часть еды в конце концов оказывается на полу. Приближается первая из моих сегодняшних генеральных уборок.

8:00 по Гринвичу

Я прибираюсь за детьми, освобождаю посудомоечные машины (да-да, у нас их две), протираю столешницы, шкафчики и их ручки, навожу порядок в холодильнике, выбрасывая просроченные продукты. Еще я подметаю пол и, собрав волю в кулак, решаю все-таки не мыть его до обеда.

Как вы могли догадаться, я очень люблю чистоту. Мне нравится делать уборку – это меня успокаивает. Но за время локдауна моя любовь к чистоте слегка вышла из-под контроля. В

один из дней я подумал, что можно надеть пылесос на спину, как воздуходувку для уборки листьев, и тогда он всегда будет при мне. Дурной знак.

8:45 по Гринвичу

У нас с Фелисити запланирована онлайн-тренировка с нашим знакомым тренером по пилатесу. Вчера мы попросили одного из старших детей присмотреть в это время за младшими. За пару секунд до начала занятия он выползает из комнаты с опухшим со сна лицом и бормочет «Доброе утро», а мы бежим в гостиную, чтобы скрыться от реальности в физкультуре. Тем временем я размышляю, что бы нам приготовить на ужин для всех восьмерых.

9:45 по Гринвичу

Тренировка заканчивается, и мы с Фелисити смотрим, какие продукты у нас на исходе. Поскольку в доме обитает четыре человека в возрасте от 18 до 20 лет, продукты, вино и пиво исчезают с умопомрачительной скоростью. Если в окрестных магазинах возникнет дефицит авокадо, знайте: их съели мы. Если во всем Соединенном Королевстве не останется сливочного масла *Kerrygold* – оно у нас в морозилке или мы его тоже съели. Да, абсолютно все масло. Просто взяли и сожрали – прямо так, даже на хлеб не намазывали. Вчера я увидел, каким голодным взглядом соседка смотрела на нашего кота, и понял: она, наверное, уже неделю не ела мяса, потому что наша прожорливая семейка уничтожила все запасы говядины, баранины, телятины, курятины, бычьих хвостов, свинины, крольчатины и дичи на юго-западе Лондона. Не успев отдышаться после изнурительной тренировки, я провожу ревизию холодильника.

Запасы подходят к концу, поэтому сегодня я решаю приготовить что-нибудь простое: пасту алла норма и жареные бараньи ребрышки. Думаю, эти два блюда всех насытят и порадуют, хоть я и помню, что моя восемнадцатилетняя дочь будет есть только пасту, потому что она теперь вегетарианка. Что ж, очень вовремя.

Паста алла норма

— 4 ПОРЦИИ —

2 крупных зубчика чеснока, разрезанные пополам

Оливковое масло extra virgin

2 больших баклажана, нарезанные кубиками

Морская соль

1 литр соуса маринара

500 г пасты (ригатони, зити или толстые спагетти)

Горсть крупно порубленного базилика

Горсть тертого сыра – рикотты салата или пекорино

- В очень большой сковороде на слабом огне обжарьте чеснок в оливковом масле (примерно 2 минуты). Добавьте нарезанные баклажаны, прибавьте огонь до среднего и жарьте примерно 15 минут, до золотистого цвета. Посолите по вкусу.

- Добавьте соус маринара и тушите еще примерно 5 минут.
- Сварите пасту и слейте воду, оставив примерно полкружки.
- Влейте воду от пасты в сковороду с баклажанами и добавьте базилик.

Отмерьте примерно три четверти соуса и выложите в сервировочную миску. Добавьте пасту в сковороду с остатками соуса и аккуратно перемешайте. Посыпьте тертой рикоттой или пекорино и подавайте вместе с дополнительным соусом.

10:30 по Гринвичу

Немного позанимавшись уроками с пятилетним сыном и приняв душ, Фелисити начинает свой удаленный рабочий день у нас в спальне. Она литературный агент, поэтому ее работа представляет собой бесконечные созвоны в *Zoom*. У меня же работы почти нет – кроме закадровой озвучки для недавно снятого сериала *CNN*, которую я дозаписывал в студии. Съемки фильмов и сериалов прекратились, чего не случалось ни разу за последний век, с тех пор как кто-то когда-то впервые крикнул: «Мотор!»

Поэтому я занимаюсь стиркой и играю с детьми в придуманные мною игры, например в злого короля: я изображаю самый аристократический британский акцент, дети приходят ко мне «платить налоги», а потом ждут, пока я «засну», чтобы выкрасть эти «налоги» обратно. Эта игра хороша тем, что я могу спокойно сидеть «на троне» – в кресле-утробе Ээро Сааринена³³, самом удобном кресле в истории человечества. Я стараюсь растянуть эту игру подольше, чтобы не вставать, однако от двухлетки начинает дурно пахнуть, и я понимаю, что давно не менял ей подгузник.

Покончив с этим сеансом вольной борьбы и выслушав от дочки заверения, что накакал в подгузник кто угодно, но только не она, я переодеваю малышей из пижам в дневные наряды. Пятилетка уже умеет одеваться сам, но сегодня заявляет, что разучился. Поэтому я пошагово объясняю ему, что делать, а двухлетка носится по комнате, визжит и смеется надо мной. Наконец я ловлю ее, прижимаю к дивану и запихиваю в первый из многочисленных нарядов, как мясо в оболочку для колбасы. Я где-то потерял очки, поэтому не вижу крошечных пуговиц на одежде и оставляю ее частично расстегнутой, надеясь, что Фелисити ничего не заметит. (Она не замечает, но я-то все знаю, и это знание весь день не дает мне покоя.)

11:00 по Гринвичу

Малыши наконец одеты, и я вывожу их во двор, где они скачут на батуте и умоляют разрешить им поиграть с садовым шлангом. Иногда я и сам с ними прыгаю или «борюсь», что они очень любят (я, впрочем, тоже). Наконец я сдаюсь и разрешаю им поиграть с водой из шланга, ведрами и игрушечной посудой.

Пока дети заняты, я бегу в дом и начинаю готовить, поглядывая на них из окна кухни. Для начала я варю куриный бульон из вчерашних остовов.

Простой куриный бульон

1 остов курицы (без мяса) и 1 целая курица без грудки (или 2 штуки того или другого)

10 горошин разных перцев

1 средняя желтая луковица, неочищенная, разрезанная пополам

1 средняя красная луковица, неочищенная, разрезанная пополам

2 неочищенных зубчика чеснока

2 стебля сельдерея, разрезанные на 4 части

2 моркови, разрезанные на 4 части

Горсть петрушки

2 лавровых листа

Соль

1 веточка розмарина

³³ Сааринен, Ээро (1910–1961) – один из крупнейших архитекторов и дизайнеров мебели середины XX века. В 1940-х годах он разработал дизайн мягкого округлого кресла, которое назвал *Womb Chair* (от англ. *womb* – «утроба» или «чрево»). – Прим. ред.

2 веточки тимьяна

- Положите куриный остов и курицу в большую кастрюлю и залейте водой. (Если вы используете целую курицу, разрежьте ее на части в области ног.) Доведите до кипения и снимите пену. Добавьте остальные ингредиенты и варите, неплотно накрыв крышкой, не меньше двух часов.

- Процедите бульон через сито в другую кастрюлю, дайте остыть, а затем уберите в холодильник или разлейте по пакетам и заморозьте.

12:15 по Гринвичу

Просыпаются старшие дети. Они заходят в кухню и быстро уничтожают буханку хлеба, килограмм помидоров черри, четыре авокадо, шесть яиц, килограмм черники, четыре банана, двадцать ломтиков бекона, литр миндального молока, шесть капсул *Nespresso* и литр апельсинового сока, а затем идут смотреть телевизор или расходятся по своим комнатам, якобы учиться. Я им верю, хоть и знаю, что они врут. Фелисити спускается в кухню и готовит малышам обед, пока я переодеваю их в сухую одежду. Я иду мыть ванную комнату (или две), еще что-нибудь постирать или пропылесосить там, где я уже пылесосил три часа назад.

13:45 по Гринвичу

Фелисити укладывает двухлетку спать, пятилетка слушает аудиокнигу, а я готовлю маринару и баклажаны для пасты алла норма.

15:00 по Гринвичу

Все готово, на кухне снова чисто, и я сажусь за стол с намерением что-нибудь прочитать, написать или проверить почту. Но вместо этого начинаю разгадывать кроссворд из *New York Times*, чтобы немного развеяться, и сразу засыпаю.

15:30 по Гринвичу

Я просыпаюсь со слюной на подбородке и понимаю, что почти ничего не разгадал. Взглянув на часы, я бегу наверх, чтобы разбудить двухлетку, но Фелисити уже переодевает ее прямо во время рабочего созвона. Я знаю, что ей хочется бросить на меня недобрый взгляд, но она все-таки слишком добрый человек. Я забираю у нее дочку, заканчиваю переодевание и иду вниз. Там я кормлю малышей, и мы вместе играем в саду, прыгаем на батуте, ищем слизней, рисуем на террасе мелками или красками. Все это одновременно и приятно, и утомительно. В какой-то момент мы все смеемся, а через мгновение кто-то начинает плакать, и мне приходится выносить решение:

– Пусть она поиграет несколько минут, а потом ты.

– Несколько – это сколько?

– Три.

– Три минуты?

– Три минуты. А потом забирай.

– А ты засечешь время?

– Засаекаю.

Я действительно засекаю время, но потом уже двухлетка рыдает, когда я пытаюсь забрать у нее предмет спора. Все начинается заново: сначала игры, потом споры.

16:30 по Гринвичу

Я смотрю на часы в надежде, что уже пять – время для коктейля.

16:45 по Гринвичу

Сдаюсь и делаю себе «Негрони». Говорят, «Негрони» – как груди: одной недостаточно, две – в самый раз, а три – уже перебор.

Сегодня я испытываю искушение выяснить, что будет, если выпить четыре.

17:00 по Гринвичу

Старшие дети спускаются плотно пообедать, чтобы подготовиться к плотному ужину. К счастью, в качестве расплаты за это двое из них ведут малышей купаться. Фелисити заходит на кухню и просит, чтобы я сделал «Негрони» и ей тоже. Я с радостью выполняю ее просьбу – ненавижу пить один, хоть и делаю это почти каждый день. С другой стороны, по большому счету никто никогда не пьет в одиночестве: ведь в любой момент где-нибудь в мире пьет кто-то еще. Мы готовим ужин для детей – бараньи ребрышки с рисом и стручковой фасолью. Я переключаюсь на белое вино и благодарю Бога за то, что наконец-то наступил вечер.

Бараньи ребрышки

– 4 ВЗРОСЛЫЕ ПОРЦИИ –

20 мл оливкового масла extra virgin

3 зубчика чеснока, разрезанные пополам

10–12 ребрышек, посоленных за час до готовки

Белое вино

1 чайная ложка свежего розмарина

1 чайная ложка свежего тимьяна

- Налейте в большую чугунную сковороду немного масла и положите чеснок. Жарьте его на слабом огне примерно 3 минуты, затем выньте и отложите. Прибавьте огонь до умеренно сильного и обжарьте ребрышки до румяной корочки, по 2–3 минуты с каждой стороны. (Если сковорода недостаточно большая, можно сделать это в два приема.)

- Выложите ребрышки на тарелку. Налейте в сковороду немного белого вина и, пожалуй, немного воды и дегласируйте мясной сок. Верните в сковороду чеснок и травы и тушите примерно минуту. Полейте этим соусом ребрышки и накройте их фольгой примерно на 5 минут, а затем подавайте.

18:00 по Гринвичу

Младшие дети ужинают. Иногда их приходится уговаривать, обманывать или запугивать, например такими избитыми фразами, как «Десерта сегодня не получите, молодой человек» или «Думаешь, драконы оставляют на тарелках еду?»

– Драконы не едят с тарелок.

– Я знаю, что драконы не едят с тарелок. Я имею в виду... Короче, доедай, ладно?

Кое-как покончив с ужином, малыши получают разрешение немного посмотреть телевизор: драконы для сына и свинка Пеппа для дочки. (Мы с женой, как и многие другие родители во всем мире, пожелали бы создателям этой глупой анимированной чушки медленной смерти, но они так богаты, что наверняка уже купили себе бессмертие. Впрочем, свинка Пеппа каждый день дает нам полчаса передышки, так что благослови Господь этих людей.)

Дети утыкаются в экраны, а я начинаю кулинарные приготовления к следующей «посадке».

Телевизионное время истекло, и мы отправляем малышек спать. Двухлетка, как обычно, вопит (в паузах между глотками из бутылочки): ведь ее оторвали от лучшей подружки – Пеппы. Уложив ее в кроватку, мы по очереди читаем книгу про драконов пятилетке. Тот заявляет,

что проголодался, и мы нехотя жарим ему тост и говорим: «Потому что надо было нормально поужинать. Все, это в последний раз!»

Ну да, в последний. На сегодня.

19:45 по Гринвичу

Теперь мы с Фелисити готовим ужин для себя и еще четырех особей человекообразной саранчи. Едим стоя, прямо вокруг кухонного островка, потому что накрывать стол уже нет сил. Мы пьем вино, немного говорим о еде, но вообще на этой неделе мы почти не общались. Это грустно, ведь каждый из нас погружен в свои тревоги. Близнецы гадают, не сорвется ли их учеба по обмену за рубежом, а восемнадцатилетняя дочь не знает, как вузы будут набирать студентов, если экзамены отменят из-за пандемии. Фелисити боится, что ее ассистентку отправят в неоплачиваемый отпуск, что родители заболеют и еще тысячи разных вещей. Я сомневаюсь, что мои весьма общительные родители ответственно соблюдают карантин, не знаю, какие фильмы будут сниматься через год, но почти уверен, что мне придется надолго уехать из дома, чтобы заработать на жизнь.

Но сколько бы мы ни тревожились, мы все равно понимаем, как нам повезло. У каждого из нас есть мы, семья, крыша над головой, еда в желудках и нет никаких симптомов болезни. Всего в паре километров от нас в любом направлении есть больницы, переполненные умирающими пациентами, которым пытаются помочь вымотанные доктора, медсестры и другой персонал. Мы же почти ничего не можем для них сделать, кроме как отправить пожертвование и снять ролик, чтобы собрать деньги для благотворительных организаций и Национальной службы здравоохранения. Мы едим молча и надеемся, что скоро все это кончится, что страданий станет меньше, что наши лидеры смогут хоть что-то сделать правильно и что в следующий раз, когда мы все вместе изолируемся от мира, это будет нашим добровольным решением.

21:15 по Гринвичу

Мы совместными усилиями прибираемся на кухне и расходимся: дети – в комнату с телевизором, мы с женой – в гостиную, чтобы почитать. Скоро я, скрипя коленями, поднимусь в спальню и буду планировать завтрашний ужин: куриные котлетки для малышей и ризотто с грибами для всех остальных.

* * *

С начала первого локдауна прошел почти год, и вот уже около полутора месяцев длится второй. Очевидно, первого было недостаточно. Однако теперь люди в большинстве своем соблюдают ограничения куда тщательнее. Продолжается выпуск вакцин, заболеваемость и смертность идут на спад, чему мы все, конечно, очень рады. В первые недели этого карантина все дети жили у нас дома (а Изабель еще и со своим бойфрендом), поэтому мы все так же покупали, готовили и поглощали огромное количество еды. Но теперь, чтобы сохранить рассудок, Николо вернулся в квартиру, которую снимает с друзьями в Брайтоне, и продолжает учиться онлайн, а Изабель переехала к бойфренду. Только бедняжка Камилла осталась с нами – со мной, Фелисити, Маттео и Эмилией. Со времени первого локдауна Эмилия уже научилась говорить целыми фразами (хотя мы понимаем далеко не все) и теперь, как и брат, непрерывно болтает. Очень смешно. (Никакой иронии, это правда смешно.)

Чтобы не сойти с ума, Камилла купила себе швейную машинку и частенько уходит в свою комнату «поиграть в шпульки». Подозреваю, что она тайно шьет воздушный шар, чтобы улететь от нас подальше. И я не могу ее осуждать. Недавно я заметил пропажу некоторых простыней и всех корзин *Fortnum & Mason*. Хм-м-м.

Теперь мы с Фелисити готовим всего лишь на пятерых.

Боже, это как-то даже слишком просто.
Ну, почти.

20

Терпеть не могу задерживаться в Лос-Анджелесе больше чем на пару дней. Мне там не понравилось с самой первой поездки, примерно тридцать четыре года назад. Конечно, там есть приятные районы, чудесные рестораны, там живут мои близкие друзья и родственники, но этот город не для меня. Мне не по душе вечное яркое солнце, отсутствие дождей и смены времен года.

Четыре года назад я приехал туда после почти пятилетней паузы, чтобы сняться в мини-сериале «Вражда». Я несколько раз летал из Лос-Анджелеса в Лондон, чтобы не оставаться там надолго, и все же съемочный график часто вынуждал меня задерживаться. Конечно, боль от разлуки с семьей была ошутимой, но еще сильнее оказалась острая боль в нижней челюсти. Она то появлялась, то исчезала, но в Лос-Анджелесе мне всякий раз становилось хуже. Я нашел там прекрасную дантистку, и она, хоть и не смогла точно сказать, в чем дело, попросила зайти, если боль вернется. В Лондоне мне удалили зуб мудрости – мой стоматолог предположил, что он рос слишком близко к соседнему зубу и проблему вызывали застревавшие между ними частицы пищи. (Я понимаю, что это неприятная картинка для любой книги, не говоря уже о кулинарных мемуарах, и приношу свои извинения.) Но боль лишь усиливалась. Дантистка из Лос-Анджелеса предположила, что у меня рак полости рта.

Услышав это, я чуть не упал в обморок. Кейт умерла после четырех страшных лет борьбы с опухолью, и при мысли о возвращении в ту реальность мне стало жутко. Стоматолог посоветовала мне срочно сделать снимок. Но вечером у меня был самолет, поэтому я решил, что сделаю это дома, в Англии.

Отчасти из страха, а отчасти из самонадеянного отрицания того, что у меня в принципе может быть рак, я постоянно откладывал визит к врачу. Тем временем боль становилась все сильнее, и я подсел на ибупрофен.

В течение следующих месяцев боль усиливалась, а вместе с ней росли и дозы ибупрофена. Я продолжал сниматься, но это становилось все труднее. Когда я вернулся в Лондон из Торонто перед Рождеством 2017 года, мне было больно как никогда в жизни. Фелисити настояла, чтобы я зашел к специалисту по раку слюнных желез. Он надел перчатку, раскрыл мне рот, заглянул в горло и секунд через десять сказал:

– У корня языка большая опухоль. Скорее всего, злокачественная. Вот что нужно сделать. Во-первых, снимок. Скорее всего, он покажет, что у вас рак, и мы узнаем, есть ли метастазы. Если будет возможно, вам сделают операцию и удалят опухоль. Потом будут лучевая терапия и химиотерапия. И скорее всего, несколько месяцев придется питаться через трубку в животе.

Этот доктор определенно не был образцом врачебного такта. Я снова чуть не потерял сознание.

Когда мы пытались вылечить Кейт, то объехали весь мир, встречались со множеством докторов и ученых, традиционных и не очень, – специалистов по «царю всех болезней», по определению Сиддхартхи Мукерджи³⁴. Я изучал рак со множества разных точек зрения, и эти знания одновременно обнадеживали и пугали меня. В случае с Кейт стандартные методы лечения (химия, лучевая терапия и так далее) оказались столь ужасны и в то же время бесполезны, что я был твердо намерен от них отказаться.

Но опухоль оказалась такой большой, что просто вырезать ее было нельзя – иначе я остался бы без большей части языка и навсегда лишился бы способности нормально есть и говорить. Поэтому оставался один вариант: 35 дней высокодозной лучевой терапии и семь

³⁴ Мукерджи, Сиддхартха (р. 1970) – американский ученый-медик. За книгу «Царь всех болезней. Биография рака» (2010) удостоен Пулитцеровской премии. – *Прим. ред.*

сеансов низкодозной химиотерапии. К счастью, каким-то чудом обошлось без метастазов, а значит, шансы на излечение по моему протоколу приближались к 90 %, а вероятность рецидивов была крайне низка. Поэтому отказываться от стандартного лечения я не стал. Я прошел через все это, потому что обязан был пройти. Конечно, мне было очень страшно – и Фелисити тоже боялась, хоть и излучала уверенность. Она все делала правильно. Ведь она была беременна, мы как раз планировали переехать в новый дом, а еще у нас был двухлетний сын и трое детей-подростков. Ее стойкость, решительность и ум помогли ей составить оптимальный план и найти самых компетентных врачей, чьими стараниями развеялись наши страхи. Ее поддержка, любовь и терпение спасали меня в те дни – и спасают до сих пор, и в медицинских, и во всех других делах. Мне стыдно, что она недополучает от меня всего того же.

Я лег в нью-йоркскую больницу Маунт-Синай. Заведующий отделением доктор Эрик Генден назначил начальный курс лечения, а потом мною занялся доктор Ричард Бакст. При встрече с ним сразу стало ясно, что врачебный такт у него в крови. Но сколь бы добры и обходительны ни были он сам и его подчиненные, я все равно боялся утратить одну из главных ценностей в моей жизни. Я мог навсегда лишиться возможности есть, ощущать вкус и наслаждаться едой.

Как можно было предположить, что я добровольно откажусь от вкусов и запахов и соглашусь на такое унижение – питаться через трубку в животе? Последнего я боялся как огня. Со всем прочим я смирился, но только не с этим. Врачи терпеливо выслушивали мои бесконечные вопросы и опасения и отвечали: да, действительно, вам придется нелегко, вы утратите обоняние и вкус, а также способность к слюноотделению, но они, скорее всего, полностью восстановятся. Я им не верил. Ну, то есть верил – но не всегда.

Лечение

Для эффективного облучения головы и шеи узким пучком лучей нужно, чтобы эти части тела были абсолютно неподвижны. Пять дней в неделю, семь недель подряд мне на голову и плечи надевали специальную сетчатую маску, после чего их надежно фиксировали. В маске было отверстие, через которое вставлялся «прикусной валик»: я должен был сжимать его зубами, чтобы рот и язык тоже оставались неподвижными. Я начал понимать, что почти все самое важное делаю именно ртом.

После трех процедур у меня развился лабиринтит – крайне неприятный недуг, от которого я страдал и раньше. Он вызывает сильнейшее головокружение и тошноту, так что я не мог делать вообще ничего – только лежать и ждать, пока приступ пройдет. К сожалению, я совсем потерял аппетит: радиация сразу ударила по вкусовым рецепторам, слюнным железам, мягким тканям и микрофлоре рта. Через неделю лечения вся еда, которую я находил в себе силы прожевать, по вкусу напоминала мокрый картон. Еще через несколько дней – все тот же картон, но сдобренный экскрементами. Во рту у меня появились язвы, а слюна стала вязкой и ужасной на вкус. С каждым днем симптомы ухудшались. Запах любой пищи вызывал отвращение, потому что еда пахла не так, как должна была. Если я и решался что-то попробовать, то ощущал только худшие из всех вкусов.

Я ничего не мог есть, разве что делал пару глотков куриного или говяжьего бульона. Пытался найти что-нибудь съедобное в холодильнике, но стоило мне открыть дверцу, как на меня набрасывались самые тошнотворные запахи. Из аромата каждого продукта мой нос выделял только худшее, поэтому пара безобидных морковок, пакет молока, апельсины и остатки запеченной курицы порождали ужасную вонь. После нескольких попыток я окончательно перестал открывать холодильник, а потом и вообще ходить на кухню. Я просто лежал в спальне, испытывая тошноту, не в силах даже читать. Если Фелисити (которая, несмотря на беременность, оставалась такой же сильной, как обычно) заходила в спальню сразу после обеда или

приготовления еды, то запахи, которые тянулись за ней, были для меня столь омерзительны, что я просил ее держаться на расстоянии, чтобы меня не вырвало прямо на нее. Мне давали белковые напитки, но я глотал их с трудом. А морфин, который я принимал для облегчения боли и улучшения сна, вызвал такой ужасный запор, что, казалось, справиться с ним поможет только динамит.

Но что удивительно – когда я приходил в больницу на химиотерапию или на капельницы для регидратации, то почему-то смотрел... кулинарные шоу. Как написали бы о таком в твиттере – *WTF?!* Это был акт чистого мазохизма, ведь даже сама мысль о еде была мне отвратительна. Сейчас я понимаю, что таким образом пытался зацепиться за то, что когда-то любил, не забыть это: ведь я надеялся, что рано или поздно все наладится. Я был полон решимости выздороветь быстрее, чем кто-либо другой, и как можно скорее вернуть себе вкус и слюноотделение, что бы ни говорили доктора и статистика. Нужно только смотреть «Мастер-шефа», Джаду Де Лаурентис, «Железного шеф-повара», «Кафе, закусовые и забегаловки» и это дурацкое бессмысленное шоу, где некий парень зачем-то ест столько, сколько в него влезет, и каким-то образом остается в живых. Все это было топливом, которое помогало мне бороться.

Примерно в середине курса лечения, а именно 19 апреля, Фелисити родила Эмилию. Пришлось делать кесарево сечение – а как мы знаем, это простой путь для ребенка, но сложный для матери, хотя естественные роды тоже приятными не назовешь. (Давайте посмотрим правде в глаза: если бы рожать должны были мужчины, то на всей Земле сейчас жило бы примерно 47 человек, а аборт можно было бы сделать прямо в *Walmart*, где-нибудь рядом с отделом автозапчастей, снаряжения для гольфа и огнестрельного оружия.) К счастью, мне хватило сил присутствовать при родах и немного побыть рядом с Фелисити и малышкой, но вскоре я снова слег в постель. Я продолжал верить, что скоро окрепну настолько, что смогу держать на руках Эмилию и помогать Фелисити, но к пятой неделе меня так тошнило, я настолько ослаб и исхудал, что уже сам умолял докторов вставить мне в живот трубку для искусственного питания. С этой трубкой я и провел следующие полгода.

К концу курса лечения я похудел на 14 килограммов, лишился всей растительности на голове и на лице и едва мог подняться по лестнице. Вернувшись в Лондон, я был вынужден целыми днями лежать в кровати и питаться через трубочку: сначала протеиновыми коктейлями, а потом и тем, что я готовил себе сам. Я так соскучился по готовке, что смирился с неприятными запахами ради того, чтобы просто постоять у плиты и сделать что-то, что смогу съесть. Вкус по большому счету не имел значения: еда попадала через трубку прямо в желудок, – но для меня было важно, чтобы она могла понравиться кому-то другому, кто решил бы ее попробовать. Я готовил пюре из фасоли, куриного бульона и пасты или даже из жареного риса с яйцом; правда, все это приходилось сильно разбавлять водой или бульоном, чтобы трубка не забивалась. Через трубку приходилось не только есть, но и пить: даже вода обжигала мой рот, как кислота.

Увидев меня в таком состоянии, старшие дети – Николо, Изабель и Камилла – старались сохранять позитивный настрой и подбадривать меня. Но я понимал, как трудно им видеть меня больным, ведь меньше десяти лет назад они наблюдали за такими же страданиями мамы. Я видел, что мой диагноз их очень испугал, но мы с Фелисити заверили их, что на этот раз прогноз намного оптимистичнее. И все же потеря родителя – это травма, которая никогда не заживает. Как бы мы ни утешали детей, они все равно боялись пережить еще одну потерю.

Шли недели и месяцы, Маттео рос и расширял словарный запас, Эмилия научилась спать по ночам и ползать, Николо и Изабель окончили школу и подали документы в университеты, Камилла перешла на третий курс, мы переехали в новый дом, Фелисити восстановилась после кесарева, и я тоже постепенно стал выздоравливать.

Нужно признать, что восстановление шло намного дольше и тяжелее, чем я ожидал. Во время лечения и несколько месяцев после я страдал от депрессии. Слишком много дней я

просто лежал в кровати и слушал, как семья живет своей жизнью, но сам в этой жизни не участвовал. Я чувствовал себя призраком в собственном доме. Иногда я думал, что никогда больше не смогу готовить и наслаждаться едой вместе с теми, кого люблю.

Через полгода после последнего сеанса терапии я отправился в Нью-Йорк сделать снимок и остановился у друзей – Райана Рейнольдса и Блейк Лайвли. (Если вы думали, что я наконец перестал хвастаться знакомствами, то вынужден вас огорчить.) Я собирался сходить в больницу один, но Райан настоял на том, чтобы пойти со мной (единственный настырный канадец, которого я знаю). Доктора, изучив мой утренний снимок, сообщили, что «признаков заболевания нет». Теперь это мои любимые три слова на любом языке. Излишне говорить, какое облегчение я тогда испытал. У Райана в глазах стояли слезы. У женщин-врачей тоже, но я понимал: это просто потому, что рядом с ними стоит Райан Рейнольдс.

Все доктора сошлись на том, что трубку из живота можно вынуть, чему я был несказанно рад. Трубку в теле удерживал небольшой баллон, заполненный водой. Чтобы ее вынуть, нужно было всего лишь слить из баллона воду, взять трубку и хорошенько дернуть (что, как мне говорили, должно ощущаться как удар в живот). Тогда я попросил сделать это поскорее, не дожидаясь врача, который вставлял трубку. На фоне хороших новостей, а также из-за присутствия мистера Рейнольдса все были в приподнятом настроении, поэтому доктор Бакст решил удалить этот нелепый отросток. Одна из врачей, смущенная, как и все остальные (не только девушки, но и мужчины – ведь перед ними стоял живой Дэдпул!), взяла это на себя. Пребывая под чарами кумира и не вполне осознавая происходящее, она взялась за трубку и хотела уже выдернуть ее из моего вялого торса, когда я закричал:

– Стойте!

– Что? – спросила она немного раздраженно, ведь я испортил ее звездный час перед самими вами.

– А разве не нужно сначала спустить баллон?

– Баллон?..

– Ну да. Баллон внутри меня. Иначе он не пройдет...

– Ах да, конечно. Извините. Просто я... так давно этого не делала.

Под общий смех она провела процедуру как надо, и я наконец избавился от того, что слишком долго было моим вторым ртом.

Теперь я чувствовал себя по-настоящему свободным. Наконец-то я мог есть через то отверстие, которое предназначено для этого природой. Поначалу мой рацион все еще был ограничен мягкими и безвкусными блюдами. Это удручало, но я понимал, как мне повезло, что я вообще не утратил способность глотать и шевелить языком (так очень часто бывает не только после операций, но и после лучевой терапии – радиация серьезно повреждает мышцы). В процессе реабилитации с пациентами работают логопеды, которые учат их специальным упражнениям для восстановления подвижности языка и челюсти. К счастью, четыре года занятий сценической речью и вокалом не прошли зря: я прекрасно понимал, что происходит, и старательно делал все упражнения.

* * *

В следующие два года мой рот оставался крайне чувствительным: я не мог пить газированные напитки и тем более есть острое. Из алкоголя я предпочитал белое вино с большим количеством льда. В красное вино тоже приходилось добавлять лед: из-за танинов мне казалось, что по моему языку водят тряпкой, обсыпанной пылью и перцем. Мои любимые «Мартины» превратились в источник страданий. Со стейками тоже пришлось повременить: у меня не хватало слюны, чтобы глотать мясо, и любой кусок мог застрять у меня в горле. (Я пару раз оказывался на волоске от смерти из-за безобидной куриной грудки.) То же касалось прочего

мяса, а также больших кусков хлеба. В общем, приходилось выбирать влажную пищу – все остальное я глотал с трудом или вообще не мог проглотить.

Удивительно, насколько тонко настроенную систему представляет собой наш организм. Чуть меньше слюны – и огромное количество блюд сразу становится нам недоступно. Когда я видел, как мои родные непринужденно хватают крекеры, хлеб, кусочки копченого лосося или делают сэндвич из багета с салями, я им ужасно завидовал. Мне же всякий раз приходилось думать, смогу ли я прожевать кусок и не подавиться и чем его можно запить. Как и мой папа, я всегда ел очень быстро – в детстве успевал проглотить две тарелки пасты, пока сестры ели одну. Эту вредную привычку я больше не мог себе позволить. Кроме того, я больше не мог вести за едой беседу – чтобы что-то сказать, нужно было сначала дожевать.

Даже когда я снова начал ходить по ресторанам, в гости и стал сам приглашать гостей, я все так же беспокоился – ведь я не знал, что смогу съесть. Я боялся подавиться или случайно заказать что-то острое, а потом весь вечер сидеть голодным из-за боли во рту. Если кто-нибудь из друзей, или повар, или хозяин ресторана предлагал мне что-то продегустировать, я пробовал кусочек из вежливости и притворялся, что могу это жевать, глотать и что мне не больно. Никто не догадывался, что нечто столь вкусное для них может показаться мне полным дерьмом и что даже самые мягкие специи могут убить мою слизистую на сутки, да и вообще каково это – есть что-либо практически без слюны. Даже дома я часто обедал отдельно, потому что стеснялся того, каких трудов мне стоило доесть простую тарелку пасты. Все это расстраивало и было полной противоположностью тому, как я привык жить с детства: ведь мое общение с людьми всегда строилось вокруг еды и алкоголя. Каждую неделю мне становилось немного лучше – но все равно казалось, что моя жизнь уже никогда не станет удобоваримой.

* * *

Как я уже сказал, в течение двух лет я придерживался почти полностью вегетарианской диеты, если не считать бульонов. Блюдо, описанное ниже, стало основой моего рациона: оно легко глоталось и содержало все нужные для здоровья вещества. Могу честно сказать, что оно до сих пор мне не надоело, потому что действительно очень вкусное. Эта паста – наряду с яичницей-болтуньей, овсянкой и разными супами – спасала меня и помогала восстановить силы.

Паста с фасолью (мой рецепт)

— 4 ПОРЦИИ —

Оливковое масло extra virgin

1 тонко нарезанная средняя луковица

2 зубчика чеснока, разрезанные пополам

1/2 пучка крупно нарезанной кудрявой капусты

Три банки фасоли каннеллини по 400 г

750 г [куриного бульона](#) или овощного бульона

500–750 г соуса маринара

500 г мелкой пасты, например дитали или ньокетти сарди

Соль

Свежемолотый черный перец

Пармезан или пекорино для подачи (по желанию)

- В сковороду среднего размера налейте оливковое масло и на умеренно слабом огне обжарьте до мягкости лук и чеснок. Пока они обжариваются, отварите кудрявую капусту в небольшой кастрюле с подсоленной водой.

- Добавьте в сковороду фасоль, бульон и маринару. Перемешайте. Тушите на слабом огне.

- Когда капуста размягчится, слейте с нее воду, добавьте капусту в соус и помешайте. Тушите на слабом огне с неплотно закрытой крышкой еще примерно 15 минут.

- Тем временем сварите пасту в подсоленной воде по инструкции на упаковке. Затем слейте воду, оставив примерно две чашки, и переложите пасту в большую миску. Добавьте к ней примерно две чашки фасолевого соуса, а также часть воды от пасты и немного масла. Перемешайте.

- Посолите по вкусу и разложите по четырем тарелкам. Добавьте в каждую порцию еще немного фасолевого соуса и масла. Поперчите и посыпьте пармезаном или пекорино.

Вариант. Взболтайте два крупных яйца и слегка поджарьте на оливковом масле. Добавьте к ним одну порцию пасты с соусом и перемешайте. Посыпьте тертым пармезаном или пекорино и полейте оливковым маслом.

* * *

У лучевой терапии оказалось два странных, но приятных побочных эффекта. Во-первых, у меня ускорился метаболизм. Конечно, я и раньше не жаловался на метаболизм, но теперь он почти такой же, каким был в мои восемнадцать лет. Во-вторых, у меня исчезли все пищевые аллергии, непереносимость молока, сахара и глютенa. Мне сказали, что я не ел так долго, что моя пищеварительная система как бы перезагрузилась. Диетологи иногда советуют людям на время отказаться от каких-то продуктов, чтобы проверить, не из-за них ли возникли проблемы с ЖКТ, а потом постепенно возвращать их в рацион – и тогда организм может принять их более благосклонно. Именно это со мной и произошло. Теперь я могу есть что угодно, моя пищеварительная система работает как часы и я уже поправился примерно на семь килограммов.

* * *

Почему я вообще решил написать об этой злейшей иронии судьбы? Потому что болезнь и ужасные побочные эффекты терапии заставили меня осознать, что еда – это не просто важная часть моей жизни, а практически вся моя жизнь. Еда помогала мне путешествовать и возвращаться домой; она и утешала, и бросала вызов; была частью моей личности дома и на работе; позволяла выражать любовь к близким и знакомиться с новыми людьми, чтобы впоследствии полюбить и их тоже. Когда я уезжал на съемки в разные точки мира, еда напоминала мне о доме и семье: достаточно было приготовить что-нибудь по семейному рецепту для себя и коллег. За едой я рассказывал о рецепте – о том, как он передавался из поколения в поколение; как скромное блюдо дважды пересекло океан, попало из Калабрии в США, потом в Лондон, а теперь радует моих новых знакомых, скажем, в маленьком коттедже в Озерном крае. Глядя на то, как гости наслаждаются приготовленным мною блюдом, я испытывал огромную гордость за свою семью. В такие моменты я понимал: даже когда моих родителей не будет в живых, я всегда смогу передать их знания и любовь через их блюда – даже тем, кому не довелось познакомиться с ними при жизни. Так они узнают их хотя бы немного. Пока я не начал осознавать всю глубину моей эмоциональной связи с едой, католический обряд причастия, в котором хлеб

символизирует тело Христа, казался мне странным, языческим, почти варварским. Но теперь это едва ли не единственный аспект католичества, который я понимаю. Когда кого-то любишь, то хочешь, чтобы этот человек был внутри тебя. (Я знаю, о чем вы подумали, ну да ладно.) Как часто родители обнимают детей со словами «Я так сильно тебя люблю, что даже съел бы!» Путь к сердцу действительно может лежать через желудок – собственно, так оно и есть.

Должен признаться: раньше я и не думал, что страсть к кулинарии затмит мою любовь к основной профессии. Я всегда был актером и режиссером, человеком кино и театра. Но после болезни я понял, что главное для меня – это еда и напитки, кухня и стол. Еда не только кормит, но и обогащает меня – мое тело, разум и душу. Это действительно мое все.

Готовить.

Нюхать.

Пробовать.

Есть.

Пить.

Угощать других.

Повторять по необходимости.

Хорошо это или плохо, но эти действия определяют всю мою жизнь. И если бы я не мог их совершать, я прекратил бы свое существование.

В «Письмах к молодому поэту» Райнер Мария Рильке говорит солдату, который хочет быть поэтом и просит совета, примерно следующее: становись поэтом, только если чувствуешь, что без этого умрешь. Я впервые прочитал «Письма» сорок лет назад, и эти строки сразу во мне отозвались – а теперь я понимаю их еще лучше.

* * *

Сегодня я снова могу готовить и наслаждаться едой вместе с семьей и друзьями. Правда, я все еще не могу съесть *целый* стейк ти-бон...

Но вот неполный список того, что я могу есть:

морской язык в кляре, тортеллини кон панна, ризотто, панкейки, салями (понемногу), паста карбонара, жареный рис с креветками, димсамы, тонкие тосты из домашнего хлеба с маслом и джемом, свежавыжатый апельсиновый сок, томатный сок, молодой сыр пекорино, мед, паэлья, тосканский рыбный суп, спаржа, запеченный перец, итальянский тунец в масле, салат из свежих помидоров и огурцов с базиликом, гаспачо, омлет с копченым лососем, теплая тортилья с огурцами и фетой, чили кон карне (только не острое!), лапша удон или соба в бульоне, коровья и козья рикотта, сэндвичи с тунцом, морские черенки, мидии, устрицы, прочие моллюски, козий сыр, лангустины, паста болоньезе, мангольд, печеная картошка по рецепту Фелисити (понемногу и с большим количеством подливки), черника, груши, пицца, цукини, баклажаны пармиджано, анчоусы (не слишком соленые), паштеты, оливки, запеченный камамбер, минестроне, паста с горошком, лазанья (не слишком сырная), свежий горошек, стручковая фасоль, жареные грибы, черничный пирог, печеная фасоль, запеченный сибас, лобстер (в основном клешни, с большим количеством топленого масла), тарт татен, буйабес, рагу из кролика, рагу из говядины, банановый сплит, бутерброды с сыром, картофельный суп с пореем, паста аматричана (не острая), орекьетте с колбасками и брокколи рааб (понемногу), куриный суп с клецками из мацы, блины с черной икрой (если икру купит кто-нибудь другой), жареное яйцо на очень тонком обжаренном бейгле, паста с соусом песто, картофельное пюре, запеченный лосось, тыквенный суп, любые равиоли, капеллетти в бульоне, мортаделла и прошутто (понемногу), джелато, эспрессо и так далее и тому подобное...

Но что самое важное – я чувствую *вкус* всех этих блюд.

Абсолютно всех.

Всех этих восхитительных блюд.

* * *

Лондон, 2021 год

Мы с моим шестилетним сыном Маттео сидим на полу в кухне и собираем пазл. Маттео начинает капризничать.

Я: Почему ты злишься?

МАТТЕО: Я не злюсь.

Я: Злишься.

МАТТЕО: Нет.

Я: Ты голодный?

Пауза.

Я: Голодный, да?

МАТТЕО: Что?

Я: Я говорю, ты голодный?

МАТТЕО: Не знаю. А что у нас есть?

Я: То же, что и обычно.

Пауза.

Я: Чего ты хочешь?

Ответа нет.

Я: Маттео, что ты хочешь съесть?

МАТТЕО: Эм-м-м-м...

Я: Сэндвич хочешь?

МАТТЕО: Может быть.

Я: С салями?

МАТТЕО: Ну-у-у...

Пауза.

Я: Ответь мне.

МАТТЕО: Я не знаю.

Я: Так ты голодный или нет?

МАТТЕО: Да.

Я: Тогда скажи, чего ты хочешь.

МАТТЕО: Ну... не знаю.

Пауза. Я со скрипом поднимаюсь с пола.

Я: Сделаю тебе сэндвич с салями.

МАТТЕО: А можно с джемом?

Я: Конечно. Итак, ты хочешь сэндвич с джемом?

МАТТЕО: Угу.

Я: Что-что?

МАТТЕО: Да, сделай, пожалуйста.

Я: Хорошо, садись за стол.

Маттео вяло поднимается и залезает на барный стул. Я достаю из холодильника джем и вынимаю из пакета хлеб. Маттео смотрит в пустоту. Я открываю банку с джемом, беру нож и собираюсь намазать джем на ломтик хлеба.

МАТТЕО: Салями.

Я: Что?

МАТТЕО: Салями. Я буду салями. Сэндвич с салями.

Я вздыхаю.

Я: Ты хочешь сэндвич с салями?

МАТТЕО: Да.

Я: Точно?

МАТТЕО: Да.

Я: Хорошо. А как попросить вежливо?

МАТТЕО: Можно мне сэндвич с салями, пожалуйста?

Я: Конечно.

Я убираю джем и достаю из холодильника салями.

Я: Что еще положить?

МАТТЕО: Ну... огурец.

Я поднимаю брови.

МАТТЕО: Положи огурец, пожалуйста.

Я беру огурец и начинаю его чистить.

МАТТЕО: Нет! Не чисти!

Я вздыхаю, споласкиваю огурец и начинаю его резать. Затем я делаю сэндвич с салями и огурцом.

МАТТЕО: А можешь срезать кор...

Я: Я помню, помню.

Я срезаю с сэндвича корку и собираюсь разрезать его пополам. Раздается вопль.

МАТТЕО: НЕТ!!!

Я: Что?!

МАТТЕО (кратко): А можешь разрезать его на треугольнички?

Я выдыхаю.

Я: Ты меня напугал.

МАТТЕО: Прости.

Я: На два?

МАТТЕО: Что на два?

Я: На два треугольничка?

МАТТЕО: М-м-м-м... Угу. Да. На два. Пожалуйста.

Я разрезаю сэндвич по диагонали, кладу его на тарелку и даю Маттео.

Я: Готово.

МАТТЕО: Спасибо.

Я: Пожалуйста.

Мы молчим. Я смотрю, как жадно ест мой сын.

Я: А ты и правда голодный.

Маттео кивает. Его щеки забиты сэндвичем. Я улыбаюсь. Еще не дожидаясь, он задает следующий вопрос.

МАТТЕО: А что будет на ужин?

Я: Паста с помидорами и горошком.

МАТТЕО: О не-е-ет! А это обязательно?

Я закатываю глаза.

Я: Ну, сходи к соседям и спроси, что на ужин у них.

Маттео театрально вздыхает. Я улыбаюсь.

Продолжение следует...

В каждом следующем поколении и во всем мире...

Благодарности

Сегодня, когда я пишу эти слова, я уже почти здоров. (На днях я ел оленину – чуть медленнее, чем когда-то, но все же ел, и с огромным удовольствием.) Спасибо доктору Баксту и его коллегам, в частности Бетанн Скарборо, заведующей отделением паллиативной помощи в больнице Маунт-Синай; спасибо друзьям, родным и особенно моей жене Фелисити Блант. После двух с половиной лет лечения, бесконечных анализов, тренировок, после сотен килограммов фасоли я наконец здоров. Спустя три года вероятность того, что этот рак вернется, очень низка – и уменьшается с каждым годом. Я также хочу поблагодарить моего дорогого друга доктора Нивена Нараина из компании *BERG* за то, что помог мне не потерять оптимизм.

Мне очень повезло, что во время восстановления рядом со мной, Фелисити и Маттео в Нью-Йорке были наша няня Мартина Доманицка и моя ассистентка Лотти Бирмингем, а в Лондоне осталась Андреа Галик, которая присматривала за Николо, Изабель и Камиллой. Эти три женщины оказали нам неоценимую поддержку в то время, которое, как я надеюсь, останется самым сложным в нашей жизни. Без них, а также без любящих родственников – Джоанны, Оливера, Сьюзи и Себастиана – Фелисити не справилась бы одновременно с новорожденным младенцем и прикованным к постели мужем, когда ей самой нужно было восстанавливаться после кесарева. И хотя Фелисити брала отпуск по уходу за ребенком, она все равно продолжала работать из дома, чтобы не подводить клиентов. Она абсолютно неутомимый человек. Надеюсь, мои агенты и менеджер читают этот абзац и мотают на ус... Ладно, шучу. Я благодарен моим агентам и моему менеджеру Тони за понимание и поддержку.

Как мне отблагодарить родителей за то, что они поддерживали меня издалека и навещали после рождения Эмилии? Я знаю, как непросто им было видеть меня таким беспомощным. И спасибо моим сестрам – Джине, которая навещала и подбадривала меня во время лечения, и Кристине, которая поддерживала меня из Лос-Анджелеса и всегда сохраняла позитивный настрой.

Я благодарен моей дорогой подруге Элисон Бенсон за то, что приютила меня в Нью-Йорке, когда я приехал на первое обследование, а также моему кузену Джо и его жене Робин – за то же самое. Моя свояченица Эмили и ее муж Джон любезно предоставили нам на время лечения свой роскошный дом в Вестчестере – по иронии судьбы он расположен в двух шагах от дома, где я вырос и откуда мы уехали всего четырьмя годами ранее. Это был акт высшей доброты, за который их следует причислить к лику святых. (Кажется, сам я не могу никого причислить к лику святых, поэтому сделал пару звонков за границу. Возможно, из-за Брекзита придется преодолевать новые бюрократические препоны, но я над этим работаю.)

Спасибо Райану Рейнольдсу и Блейк Лайвли, которые пустили нас в свою прекрасную нью-йоркскую квартиру на то время, пока Фелисити лежала в роддоме, чтобы мы были ближе к клинике. И даже не представляю, как отблагодарить Райана за то, что он пошел со мной в больницу, когда мне предстояло сделать первый снимок. Я был очень этим растроган и остаюсь растроган до сих пор. Наши близкие друзья Оливер и Камилла Платт приютили на то же время Мартину и Лотти. Не знаю, что бы мы делали без их щедрости.

Множество друзей навещали меня в больнице и дома на выходных, чтобы поднять мне настроение. Я знаю, что это давалось им непросто, зато доктора и медсестры были счастливы видеть в палате настоящий парад знаменитых актеров.

Когда я вернулся в Лондон, меня почти ежедневно стал навещать человек, похожий на Колина Фёрта. Он сопровождал меня в госпиталь на осмотры и сидел рядом со мной на процедурах регидратации. Его поддержка была бесценна.

А когда я снова смог заниматься спортом, наша подруга, преподавательница пилатеса Моника Иствуд, и наш тренер Дэрилл Мартин терпеливо помогали мне вернуть мускулатуру и сначала восстановить, а затем и превзойти прежние физические кондиции.

Как мне отплатить им всем за такую доброту?

Уверен, я что-нибудь придумаю.

Странно, но в последнее время многие знакомые стали навещать меня в часы ужина.

Им бы только поесть.

Обжоры.

Кто помог мне написать эту книгу

Прежде всего, благодарю моих родителей, Джоан и Стэна, за их любовь, заботу и вдохновение за плитой, за столом и не только.

Спасибо моим издателям, Джен Бергстром и Хелен Гарнонс-Уильямс, которые поверили в то, что я в принципе способен написать книгу.

Спасибо редакторам, Джульет Аннан и Элисон Кэллахан, за постоянную поддержку и терпение при работе над моим первым литературным опусом.

Спасибо Деборе Шнайдер за дружбу и всяческую помощь.

Спасибо тем поварам и друзьям, которые вдохновляли и учили меня, а также разрешили написать о них и опубликовать их рецепты: Джанни Скаппину, Пино и Челестино Постераро, Адаму Перри Лэнгу, Массимо Боттуре, а также тому итальянскому бармену, который много лет назад научил меня готовить идеальный «Мартини».

Спасибо моей ассистентке Лотти Бирмингем – лучшему другу и помощнику в мире.

И отдельное спасибо моей жене и литературному агенту (никогда бы не подумал, что напишу такую фразу) Фелисити Джоанне Фрэнсис Блант – за ее мудрость, терпение, доброту, любовь и заботу, а также за умение легко передавать эти чувства таким, как я.